



## Vorweg...

Feines Apfelgriebenschmalz mit Röstzwiebeln und Holzofenbrot serviert	3,30
Herzhafter „Obazda“ <sup>1.8</sup> mit Zwiebelringen und Holzofenbrot serviert	3,30
Frische Champignons in Olivenöl und Rosmarin gebraten mit Salatbukett und Baguette serviert	5,70
Grillgemüse mit gebratenen Schweinefilettalern und Parmesanspänen garniert, dazu Baguette	6,40

## Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel <sup>2</sup>	3,40
Käserahmsüppchen aus verschiedenen Käsesorten zubereitet mit Speckstreifen <sup>2.7</sup> und Kracherl garniert	4,10

## Regional, bayrisch...

Gebratener Leberkäs <sup>2.3</sup> mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	6,70
„Bayerisches Käseteller“ Hart-, Bauernkäse und Obazda <sup>1.8</sup> , Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot	8,10
Altmühltaler Bandnudeln mit Blattspinat und Gemüsestreifen in leichter Käsesauce serviert	9,50 **

„Klosterbier“

0,5l € 3,30

von Kloster Scheyern

## Hauptgang...

### SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne rausgebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	8,60 **
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	10,20 **
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	13,00 **

### ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ vom Angus Ochsen mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	19,90
Rumsteak vom Angus Ochsen auf bunter Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkräpfen serviert	20,90
Rumsteak vom Angus Ochsen mit Kräuterbutter, knackigen Pommes frites und Barbecuedipp serviert	19,90

„Beilagensalat“  
knackig und frisch  
€ 3.50

### FISCH *aus der Fischzucht Lang im Altmühltal*

Forelle in Mandelbutter gebraten mit Petersil- kartoffeln und gemischter Salat serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	14,20
Saiblingsfilet auf der Haut in Gewürzöl gebraten, mit Blattspinat und Butterkartoffeln serviert	15,50

Hauptgerichte mit -\*\*- servieren wir auch in Seniorenportionen -10% Abzug!  
Gerichte mit Salat werden in Seniorenportion ohne Salat serviert

### Heimat auf dem Teller...

Erleben Sie den Geschmack und die Qualität, die in unseren regionalen Produkten steckt. Durch unser Mitwirken stärken wir die regionale Landwirtschaft und somit die Nachhaltigkeit für die nächsten Generationen.

## GEFLÜGEL

Putensteak gebraten mit Kräuterbutter, Countrykartoffeln, Barbecuedipp und Grillgemüse	10,20 **
---	----------

## Vegetarisches & Salate

Hausgemachte Spätzle "Allgäuer Art" mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	7,80 **
Altmühltaler Bandnudeln mit Blattspinat und Gemüsestreifen in leichter Käsesauce serviert	9,50 **
Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikäse, dazu Preiselbeeren und Baguette	8,90
Gebratenes Putensteak mit Sweet-Chilidipp <sup>2</sup> , dazu knackige Blattsalate und Baguette	9,20

### nur für unsere Kinder

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	2,80
Portion Pommes frites mit Ketchup	2,80
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	4,80
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	4,80

zusätzliche Beilagen	pro Portion	2,90
hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion	3,00
gemischter Beilagensalat, Ketchup, Mayonaise, Senf	pro Portion	3,50
Scheibe Brot		0,40

## Dessert

Verschiedene **Eisspezialitäten** und **Dessert** finden Sie in  
unserer Mövenpick-Eiskarte und Tageskarte!

## Brotzeit



Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Schinken <sup>2,7</sup>	5,00
<i>oder</i> gekochtem Schinken <sup>2,3,4</sup>	4,70
“Strammer Max” mit gekochtem Schinken <sup>2,3,4</sup> , Spiegelei und Gurke	5,30
“Bayrischer Wurstsalat <sup>2,3,4</sup> ” garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen in Essig und Öl, dazu Holzofenbrot	5,70
“Schweizer Wurstsalat <sup>2,3,4</sup> ” garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen und Käsestreifen in Essig <sup>1,2,3</sup> und Öl, dazu Holzofenbrot	6,70
Kalter Braten mit Griebenschmalz, Meerrettich <sup>5</sup> und Holzofenbrot	7,60
Brotzeiteller “zum Bräu” <sup>2,3,4,7</sup> quer durch die herzhaft kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter	7,70
Platte von rohen <sup>2,7</sup> und gekochten Schinken <sup>2,3,4</sup> mit Butter, Meerrettich und Holzofenbrot serviert	8,40
“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und Obazda, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot	8,10

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	2 Konservierungsstoffe	3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker	5 Schwefeldioxid	6 Schwarzungsmittel
7 Phosphat	8 Milcheiweiß	9 koffeinhaltig
10 chininhaltig	11 Süßungsmittel	13 gewachst (bei frischen Früchten)
14 Taurin		

Unsere Unterlagen bezüglich Allergene sind sehr gerne einsehbar – fragen Sie unseren Service danach.

## Auszug unserer regionalen Lieferanten

Wir legen Wert auf regionale Produkte. Das „**Miteinander**“ der Produzenten, Händler und Verbraucher stärkt unsere Region. Auch wir stärken damit unsere Heimat. Somit lässt sich das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die damit verbundene regionale Geschmacksvielfalt bewahren.

Kartoffeln, Karotten, Spargel	Bauer Glöckl, Adelshausen
Gemüse, Salate, Kräuter, Obst	Firma Fein Feinkost, Manching
Nudeln, Eier	Altmühltaler Teigwaren, Lohen
Regionale Fische	Fischzucht Lang, Regelmannsbrunn – Karpfen, Forelle, Saibling, Lachsforelle–
Wild	heimisches Damwild und Jagdrevier, Wild and More, Velburg
Fleisch	Südbayrische Fleischwaren, Ingolstadt
Wurst	Metzgerei Ott
Fränk. Bratwürst, Fleisch, Wurst	Metzgerei Krotter, Obermässing
Altmühltaler Lamm	Schäferei Eichhorn, Schernfeld
Bauernbrot, Gebäck, usw.	Bäckerei Strauß, Kinding
Holzofenbrot	Bäckerei Schneider, Euerwang