

Vorweg...



Frische Champignons in Rosmarin + Olivenöl gebraten
mit Salatbukett und Baguette serviert

6,50

Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel²

4,30

Käserahmsüppchen aus verschiedenen Käsesorten zubereitet
mit Brotkracherl garniert

5,20

Regional, bayrisch...

„Klosterbier“
0,5l € 3,70
von Kloster Scheyern

„Bayerisches Mog‘ndratzerl“ Obazda^{1,8}, und
Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und 2 Scheiben Holzofenbrot

7,80

„Bayerisches Käseteller“ Hart-, Bauernkäse und Obazda^{1,8},
Briekäse, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot

9,60

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse
in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert

8,60 **

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.

Hauptgang...

SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne rausgebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	9,70 **
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	11,70
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	14,60 **

ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ vom Angus Ochsen mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	21,70
Rumpsteak vom Angus Ochsen mit geschrotenem Pfeffer, Kräuterbutter, Pommes frites und Barbecuedipp serviert	21,70

FISCH *aus der Fischzucht Lang im Altmühltal*

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	15,50
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterpesto verfeinert, mit Ofentomaten und Butterkartoffeln serviert	16,80

**„Beilagensalat“
knackig und frisch
€ 4,10**

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle “Allgäuer Art” mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	8,60 **
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und Rosmarinkartoffeln garniert	9,90 **

Hauptgerichte mit -**- servieren wir auch in Seniorenportionen –10% Abzug!

Gerichte mit Salat werden in Seniorenportion ohne Salat serviert

nur für unsere Kinder

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	3,20
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,20
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5,30
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	5,30

Salate

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikäse,
dazu Preiselbeeren und Baguette 9,70

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing,
geschwenkten Körndl und Baguette 8,20

zusätzliche Beilagen pro Portion 3,30

gemischter Beilagensalat, 4,10

Ketchup, Mayonaise, Preiselbeeren, Scheibe Brot, pro Portion 0,40

Brotzeit

“Bayerisches Mog‘ndratzerl” Obazda^{1,8} und Apfelgriebenschmalz
mit Zwiebelringen und 2 Scheiben Holzofenbrot 7,80

Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Bauernschinken^{2,7} 6,20
oder gekochtem Schinken^{2,3,4} 5,70

“Strammer Max” mit gekochtem Schinken^{2,3,4}, Spiegelei und Gurke 6,20

“Lustiger Ludwig” mit rohem Bauernschinken^{2,7}, Spiegelei und Gurke 6,70

“Bayrischer Wurstsalat^{2,3,4}” garniert mit Essiggurke,
Zwiebelringen in Essig und Öl, dazu Holzofenbrot 6,70

“Schweizer Wurstsalat^{2,3,4}” garniert mit Essiggurke, Zwiebel-
ringen und Käsestreifen in Essig^{1,2,3} und Öl, dazu Holzofenbrot 7,70

Brotzeiteller “zum Bräu”^{2,3,4,7} quer durch die herzhafte
kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter 9,00

“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und
Obazda, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot 9,60