

## Vorweg...



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

7,10

## Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel<sup>2</sup>

4,60

## Regional, bayrisch...

**„Klosterbier“**

**0,5l € 3,90**

von Kloster Scheyern

“Bayerisches Mog‘ndratzer” Bräubazda<sup>8,15</sup>, und  
Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot

8,50

“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und Bräubazda<sup>8,15</sup>,  
Briekäse, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot

10,60

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

10,30 \*\*

## **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	11,10 **
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	13,90
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	16,70 **

### **ANGUSRIND**

„Absberger Zwiebelrostbraten“ vom Angus Ochsen mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	24,10
Rumpsteak vom Angus Ochsen mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter, Pommes frites und Barbecuedipp serviert	24,10

**„Beilagensalat“  
knackig und frisch  
€ 4,50**

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

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	18,50
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten mit Kräuterpesto verfeinert, mit Ofentomaten und Butterkartoffeln serviert	19,90

### **VEGETARISCH**

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	10,30 **
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und kleinen Kräuterkartoffeln garniert	11,40 **

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	3,60
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,60
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	5,90
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	5,90

## Salate

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikkäse,  
dazu Preiselbeeren und Baguette 10,90

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing,  
geschwenkten Körndl und Baguette 9,30

zusätzliche Beilagen pro Portion 3,60

gemischter Beilagensalat, 4,50

Scheibe Holzofenbrot 0,50

Ketchup<sup>2</sup>, Mayonaise<sup>2,3,11</sup>, Preiselbeeren, pro Portion 0,40

## Brotzeit

“Bayerisches Mog‘ndratzerl” Bräubazda<sup>8,15</sup> und Apfelgriebenschmalz  
mit Zwiebelringen und Holzofenbrot 8,50

Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Bauernschinken<sup>2,7</sup> 7,10

*oder* gekochtem Schinken<sup>2,3,4</sup> 6,50

“Strammer Max” mit gekochtem Schinken<sup>2,3,4</sup>, Spiegelei und Gurke 6,90

“Lustiger Ludwig” mit rohem Bauernschinken<sup>2,7</sup>, Spiegelei und Gurke 7,50

“Bayrischer Wurstsalat<sup>2,3,4</sup>” garniert mit Essiggurke,  
Zwiebelringen in Essig und Öl<sup>1,2,3</sup>, dazu Holzofenbrot 7,50

“Schweizer Wurstsalat<sup>2,3,4</sup>” garniert mit Essiggurke, Zwiebel-  
ringen und Käsestreifen in Essig<sup>1,2,3</sup> und Öl, dazu Holzofenbrot 8,60

Brotzeitteller “zum Bräu”<sup>2,3,4,7</sup> quer durch die herzhaft  
kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter 10,20

“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und  
Bräubazda<sup>8,15</sup>, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot 10,60