

Vorweg...



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

7,30

Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel²

4,80

Regional, bayrisch...

„Klosterbier“
0,5l € 4,30
von Kloster Scheyern

“Bayerisches Mog‘ndratzerl” Bräubazda^{8,15}, und
Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot

8,90

“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bergkäse und Bräubazda^{8,15},
Briekäse, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot

11,50

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

10,80 **

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	12,10 **
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	15,10
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	17,50 **

ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ von der Anguslende mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	25,20
Rumpsteak von der Anguslende mit Kräuterbutter, geschrotenem und rosa Pfeffer, Grillgemüse und Pommes frites serviert	26,50

**„Beilagensalat“
knackig und frisch
€ 4,60**

FISCH *aus der Fischzucht Lang im Altmühltal*

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	19,50
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten mit Kräuterpesto verfeinert, mit Ofentomaten und Butterkartoffeln serviert	20,70

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	10,80 **
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und Kräuterkartoffeln garniert	11,90 **

Hauptgerichte mit -**- servieren wir auch in reduzierten Portionen -10% Abzug!

Gerichte mit Salat werden in Seniorenportion ohne Salat serviert

nur für unsere Kinder

Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	3,80
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,80
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	6,20
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	6,20

Salate

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikäse,
dazu Preiselbeeren und Vollkornkrusterln 12,30

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing,
geschwenkten Körndl und Vollkornkrusterln 9,90

zusätzliche Beilagen pro Portion 3,80

gemischter Beilagensalat, 4,60

Scheibe Holzofenbrot 0,50

Ketchup², Mayonaise^{2,3,11}, Preiselbeeren, pro Portion 0,40

Brotzeit

“Bayerisches Mog‘ndratzerl” Bräubazda^{8,15} und Apfelgriebenschmalz
mit Zwiebelringen und Holzofenbrot 8,90

Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Bauernschinken^{2,7} 7,70

oder gekochtem Schinken^{2,3,4} 7,10

“Strammer Max” mit gekochtem Schinken^{2,3,4}, Spiegelei und Gurke 7,60

“Lustiger Ludwig” mit rohem Bauernschinken^{2,7}, Spiegelei und Gurke 8,20

“Bayrischer Wurstsalat^{2,3,4}” garniert mit Essiggurke,
Zwiebelringen in Essig und Öl^{1,2,3}, dazu Holzofenbrot 8,60

“Schweizer Wurstsalat^{2,3,4}” garniert mit Essiggurke, Zwiebel-
ringen und Käsestreifen in Essig^{1,2,3} und Öl, dazu Holzofenbrot 9,70

Brotzeitteller “zum Bräu”^{2,3,4,7} quer durch die herzhaft
kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter 11,40

“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und
Bräubazda^{8,15}, Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot 11,50