

Vorweg...



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

7,90

Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel²

5,40

Regional, bayrisch...

„Klosterbier“
0,5l € 4,50
von Kloster Scheyern

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

10,10

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

13,10

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

12,20**

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	13,90**
<i>oder</i> mit Pommes frites und gemischten Salat	17,10
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	19,80**

ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ von der Anguslende mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	27,90
Rumpsteak von der Anguslende mit Kräuterbutter, geschrotenem und rosa Pfeffer, Grillgemüse und Pommes frites serviert	29,20

**„Beilagensalat“
knackig und frisch
€ 5,20**

FISCH aus der Fischzucht Lang im Altmühltal

Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	22,10
Filet vom Saibling auf der Haut gebraten mit Kräuterpesto verfeinert, mit Ofentomaten und Butterkartoffeln serviert	23,40

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle „Allgäuer Art“ mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	12,20 **
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und Kräuterkartoffeln garniert	13,50 **

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	4,30
Portion Pommes frites mit Ketchup	4,30
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,30
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	7,30

Salate

Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brikäse, dazu Preiselbeeren und Vollkornkrusterln	13,90
Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing, geschwenkten Körndl und Vollkornkrusterln	11,30

<u>zusätzliche Beilagen</u>	pro Portion	4,30
gemischter Beilagensalat,		5,20
Scheibe Holzofenbrot		0,60
Ketchup ² , Mayonaise ^{2,3,11} , Preiselbeeren,	pro Portion	0,40

Brotzeit

“Bayerisches Mog‘ndratzerl” Bräubazda ^{8,15} und Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot	10,10
Schinkenbrot garniert auf Wunsch mit rohem Bauernschinken ^{2,7}	8,70
<i>oder</i> gekochtem Schinken ^{2,3,4}	8,10
“Strammer Max” mit gekochtem Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Gurke	8,60
“Lustiger Ludwig” mit rohem Bauernschinken ^{2,7} , Spiegelei und Gurke	9,30
“Bayrischer Wurstsalat ^{2,3,4} ” garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen in Essig und Öl ^{1,2,3} , dazu Holzofenbrot	9,70
“Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4} ” garniert mit Essiggurke, Zwiebel- ringen und Käsestreifen in Essig ^{1,2,3} und Öl, dazu Holzofenbrot	11,10
Brotzeiteller “zum Bräu” ^{2,3,4,7} quer durch die herzhaft kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter	12,90
“Bayerisches Käseteller” Hart-, Bauernkäse und Bräubazda ^{8,15} , Zwiebelringen, Butter und Holzofenbrot	13,10