

Vorweg...



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

8,40

Suppen...

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel²

5,80

Regional, bayrisch...

„Klosterbier“

0,5l € 4,80

von Kloster Scheyern

„Bayerisches Mog'ndratzerl“ Obazda^{8,15}, und

Apfelgriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot

10,70

„Bayerisches Käseteller“ Obazda^{8,15}, Hart-, Berg- und Weichkäse

mit Zwiebelringen, Weintrauben, Butter und Holzofenbrot

14,20

Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Bergkäse

in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert

13,30**

Filet vom Altmühltaler Bachsaibling gebraten, mit Kräuterpesto

verfeinert, Ofengemüse und Butterkartoffeln serviert

24,90

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 - wahlweise mit hausgemachten Kartoffelsalat serviert	15,30**
oder mit Pommes frites	15,30**
oder mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,90**
„Bräuwirtsteller“ Medaillons vom Schweinefilet mit geschwenkten Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle	21,30**

ANGUSRIND

„Absberger Zwiebelrostbraten“ von der Anguslende mit knackigen Röstzwiebeln, Natursoße und Bratkartoffeln serviert	29,30
Rumpsteak von der Anguslende mit Kräuterbutter, geschrotenem und rosa Pfeffer, Grillgemüse und Pommes frites serviert	29,90

FISCH <i>aus der Fischzucht Lang im Altmühltal</i> Forelle in Mandelbutter gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert -Zubereitung ca. 25 Minuten-	„Beilagensalat“ knackig + frisch € 5,50 23,80
Filet vom Bachsaibling gebraten, mit Kräuterpesto verfeinert, Ofengemüse und Butterkartoffeln serviert	24,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle mit herzhaftem Bergkäse in der Pfanne gemacht und mit Röstzwiebeln garniert	13,30**
Herzhaftes frisches Grillgemüse mit Olivenöl, Parmesanspäne, und Kräuterkartoffeln garniert	14,90**

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

nur für unsere Kinder	
Portion Butterspätzle mit Rahmsauce	4,60
Portion Pommes frites mit Ketchup ²	4,60
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90
Kleines Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	7,90

Salate...

Großer gemischter Salatteller mit Joghurtdressing, geschwenkten Körndl und Baguette	11,90
„Backhenderlsalat“ bunt gemischter Salat mit Hibiscusdressing ^{1,5} , gebackenen Hähnchenbruststücken, frischen Früchten, Dipp und Baguette	19,20
Bunt gemischter Salat mit gebackenem Brie Käse, dazu Preiselbeeren und Baguette	14,90

<u>zusätzliche Beilagen</u>	pro Portion	4,60
gemischter Beilagensalat		5,50
Scheibe Holzofenbrot		0,50
Ketchup ² , Mayonaise ^{2,3,11} , Dip, Preiselbeeren,	pro Portion	0,40

Brotzeit...

„Bayerisches Mog'ndratzerl“ Obazda ^{8,15} und Apfeligriebenschmalz mit Zwiebelringen und Holzofenbrot	10,70
„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken ^{2,3,4} , Spiegelei und Gurke	9,10
„Lustiger Ludwig“ mit rohem Bauernschinken ^{2,7} , Spiegelei und Gurke	9,90
„Bayrischer Wurstsalat“ ^{2,3,4} garniert mit Essiggurke, Zwiebelringen in Essig und Öl ^{1,2,3} , dazu Holzofenbrot	10,40
„Schweizer Wurstsalat“ ^{2,3,4} garniert mit Essiggurke, Zwiebel- ringen und Käsestreifen in Essig ^{1,2,3} und Öl, dazu Holzofenbrot	12,20
Brotzeitteller „zum Bräu“ ^{2,3,4,7} quer durch die herzhaft kalte Küche reich garniert mit Holzofenbrot und Butter	14,90
„Bayerisches Käseteller“ Obazda ^{8,15} , Hart-, Berg- und Weichkäse mit Zwiebelringen, Weintrauben Butter und Holzofenbrot	14,20