

Suppen

Kräuterpfannkuchenstreifen in der Tafelspitzbrühe mit Schnittlauch	4,50
Kräftige Tafelspitzsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch	5,00
Bayerische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Pfannkuchen, Backerbsen und Wurzelgemüse	6,50

Salate

Salat "Weiß Blau"

Hauchdünn geschnittener Leberkäs mit Breznkrusteln auf bunten Marktsalaten und dazu ein Spiegelei, Baguette 13,90

Ochsenfetzensalat

Gebratene Ochsenfetzen aus der Ochsenhuf und Austernpilze, leicht scharf abgeschmeckt auf Salaten mit einem aromatischen Senf-Bierdressing, Baguette 14,90

Ziegenkäse Salat

In Kürbiskernen panierter Ziegenkäse mit getrockneten Cranberries auf einem Wildkräuter Salat mit einem Heidelbeerbalsam Dressing, Baguette 14,90

Fürstenfelder Salat

Gebratene Streifen vom Schweinsbraten, Steinchampignons Kräutern und Zwiebeln, dazu ein Reiberdatschi auf großem Salat mit unserem Hausdressing, Baguette 14,90

Bunter Marktsalat

mit Breznkrusteln, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskerndl unserem Hausdressing und Baguette 10,90



Vorspeisen und Brotzeiten

Verschiedene Frischkäse aus Tomaten, Kräutern und Steinpilzen
 Fläschchen geröstetes Haselnussöl
 (dies ist mit Salz & Pfeffer ein Gedicht)
 Baguette 6,90

Unser bayerisches Vitello Tonnato (kalt) und Rösti
 Dünn aufgeschnittenes Schweinelendchen mit einer Sauce von der
 geräucherten Bachforelle und der Münchner Kindl Zitronen Mayonnaise 13,90

Kloster Brettl
 Schweinsbraten, grobe Bauernleberwurst, Leberkäs, Emmentaler
 Pfefferbeißer, Wurstsalat Glaserl, Griebenschmalz
 Essiggurke, geriebener Meerrettich, frisches Bauernbrot 14,90

Gusto-Jausn
 Unser bayerisches Vitello Tonnato mit einer Sosse von der geräucherten Bachforelle
 Mit Heidelbeerbalsam mariniertes Rindercarpaccio mit Parmesanschnee
 Dünn aufgeschnittenes Geräuchertes mit frischem Meerrettich
 Matjesfilet mit Hausfrauensosse, Tafelspitzsalat Glaserl
 Angebazta, Bauernbrot, Baguette, Süßrahmbutter 24,90

Hausgemachter **Angebazda** ⁴
 Deftig gewürzter Camembert mit Frischkäse, Butter und Bauernbrot 9,90

Bayerischer Wurstsalat ^{2,5}
 Von der geräucherten Stadtwurst, rote Zwiebeln, Bauernbrot 7,90
 Mit Käse als Schweizer Variante 8,90

Schmankerl

Abt Martinus Schnitzel

Goldiges Schnitzel aus der bayerischen Putenbrust
mit krossen Speckscheiben_{3,5}
und Spiegelei auf grünen Rahmkässpätzle

16,90

Würzige Entenbratwürste

auf Speckrahm-Sommerwirsing, dazu
Rösti und grober Bauernsenf
von der Münchner Kindl Manufaktur

13,90

Fisch

Gebratene Stücke vom Zander und der Forelle

mit eingelegtem Ingwer, Gemüsestreifen, Safransoße,
Baguette

16,90

Zarte Matjesfilets wie's die Hausfrau gern mag

mit Sauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken
dazu Butterkartoffeln

12,90

Vegetarisch

Bergkäse Nocken

auf einem Schwammerlragout mit Lauchzwiebeln und Kräutern
(Kräuterseitlinge und Steinchampignons)

13,90

Spinatkässpätzlen mit würzigem Käse

Zum Selberabschmecken wird dazu gebracht:

Pikante Apfelstücke, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und getrocknete Tomaten

13,50

Geschmorter Spitzkohl

auf Ratatouille mit Emmentaler überbacken, dazu Schwammerlsosse

14,90

Kälbernes & Rind

Butterzartes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken

in Brezn-Kürbiskernbrösel gebacken,

mit eingelegten Hollerbeeren und buntem Kartoffelsalat

19,50



Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen

auf Speckrahm-Sommerwirsing, serviert mit
frischem Meerrettich und Bratkartoffeln

17,90

Feine hausgemachte kälberne Fleischpflanzerl

mit bunter Pfeffersoße und Steinchampignons in Rahm, dazu Spätzle

13,90

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

aus dem Rinderrücken mit zweierlei Zwiebeln (geschmelzte und Röstzwiebeln)

dazu Bratkartoffeln

22,90

Schweinernes

Klosterschnitzel

auf Spätzle und mit gekochtem Hinterschinken ^{3,5}

Tomaten und Emmentaler überbacken

14,90



Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Kruste vom Jungschwein, serviert mit
geriebenem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

13,90

Butterzartes Schnitzel "Wiener Art"

aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

13,90

Schwabenstreich

Gegrillte Medaillons aus dem Schweinefilet auf Kässpätzle mit

Schwammerlsoße

17,50

Süsse, knusprige Windbeutel

aus original selbstgemachtem Brandteig

Windbeutel "Erdbeer"

frische Erdbeeren und Schlagsahne

8,30

Windbeutel "Praline "

Eierlikör, Krokant und Pralinsahne

8,30

Windbeutel "Linzer"

Preiselbeeren, geröstete Mandeln und Schlagsahne

8,30

Windbeutel "Schwarzwälder Kirsch"

Sauerkirschen, geraspelte Schokolade und Schlagsahne

8,30

Windbeutel "Sahne"

ganz einfach nur mit Schlagsahne und Puderzucker

8,00

Windbeutel "Eis" mit zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl
die Eissorten sind auf der rechten Seite aufgeführt

8,00

Aus unserer Zuckerbäckerei

Klein, aber fein für die, die eigentlich schon satt sind	6,00	Mousse au chocolat eingelegte Sauerkirschen	6,50
Marinierte Erdbeeren weißes Moccaparfait Minzpesto aus Mandeln & weißer Schokolade	7,50	Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, Zimtzucker Vanillesoße, Vanilleeis	7,50
Beeren Crumble mit eingelegten Waldbeeren Kugel Erdnuss-Karamelleis Eis	7,00	Zwei Palatschinken mit Heidelbeer- & Quarkfüllung Kugel Erdbeer-Rhabarber Sorbet	8,00
Kugel "Erdnuss-Salzkaramell" in einem heißen Espresso	4,00	Omas warmer Apfelstrudel Vanillerahmeis, Sahne	5,50

Unser Eis, handgemacht von  aus Grafrath :
pro Kugel 1,70

* **Erdnuss-Salzkaramell**

* **Erdbeer-Rhabarber Sorbet** (vegan)

* **Creemeeis mit Krokant, Bittermandel, süßen Kirschen**

* **Edelbitter Schokolade Sorbet** (vegan)

* **Vanille** Eis mit echter Bourbon Vanille