

## Vorspeisen und Brotzeiten

### Drei Verschiedene Frischkäse mit Baguette

Fläschchen geröstetes Haselnussöl (dies ist mit Salz & Pfeffer ein Gedicht) 6,90

### Hausgemachter Obazda <sup>4</sup>

Mit Butter und Bauernbrot

Vorspeise 7,90

Hauptgericht 11,90

### Unser bayerisches Vitello Tonnato (kalt) mit Rösti

Dünn aufgeschnittenes Schweinelendchen mit einer Sauce von der Geräucherten Bachforelle und der Münchner Kindl Zitronen Mayonnaise

14,90

### Carpaccio vom Breznknödel mit einer Sülze vom Erdgemüse

Mariniert mit einer Erdbeer-Pfeffer Vinaigrette und frischen Erdbeeren

11,90

### Kloster Brettl <sup>1,2,3,5</sup>

Schweinsbraten, grobe Bauernleberwurst, Leberkäs, Emmentaler Pfefferbeißer, Wurstsalat Glaserl, Griebenschmalz Essiggurke, geriebener Meerrettich, frisches Bauernbrot

16,90

### Gusto-Jausn <sup>5</sup>

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, Entenbratwurst mit Bauernsenf

Angebazta, Bauernbrot, Baguette, Süßrahmbutter

26,90<sup>s</sup>

### Bayerischer Wurstsalat <sup>2,5</sup>

Von der geräucherten Stadtwurst, rote Zwiebeln, Bauernbrot

9,90

Mit Käse als Schweizer Variante

10,90

## Suppen

<b>Bayerische Hochzeitssuppe</b> mit Leberknödel, Gemüse, Pfannkuchen und Backerbsen	6,90
<b>Kräuterpfannkuchenstreifen</b> in der Tafelspitzbrühe mit Schnittlauch	5,50
Kräftige Tafelspitzsuppe mit <b>Leberknödel</b> und Schnittlauch	5,90

<b>Würzige Entenbratwürste</b> auf jungem Speckrahmwirsing, dazu Rösti und grober Bauernsenf von der Münchner Kindl Manufaktur	15,20
--	-------

## Salate

<b>Salat "Weiß Blau"</b> Hauchdünn geschnittener Leberkäs mit Breznkrusteln auf bunten Marktsalaten und dazu ein Spiegelei, Baguette	14,90
<b>Ochsenfetzensalat</b> Gebratene Ochsenfetzen aus der Ochsenhuft und Austernpilze, leicht scharf abgeschmeckt auf Salaten mit einem aromatischen Senf-Bierdressing, Baguette	16,90
<b>Bayerischer Caesar Salat</b> Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Parmesanspänen auf einem Salat mit dem Original Caesars Dressing, Baguette	17,90
<b>Ziegenkäse Salat</b> In Kürbiskernen paniertes Ziegenkäse mit getrockneten Cranberries auf einem Salat mit einem Heidelbeerbalsam Dressing, Baguette	16,90
<b>Fürstenfelder Salat</b> Gebratene Streifen vom Schweinsbraten, Steinchampignons, Kräutern und Zwiebeln Dazu ein Reiberdatschi auf großem Salat mit unserem Hausdressing, Baguette	16,90
<b>Bunter Marktsalat</b> mit Breznkrusteln, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskerndl unserem Hausdressing, Baguette	12,90

## Kälbernes & Rind

<b>Butterzartes Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken</b> in Brezn-Kürbiskernbrösel gebacken, mit eingelegten Hollerbeeren und buntem Kartoffelsalat	22,50
<b>Gesottener Tafelspitz vom Jungbullen</b> auf Speckrahm-Sommerwirsing, serviert mit frischem Meerrettich und Bratkartoffeln	21,90
<b>Feine hausgemachte kälberne Fleischpflanzerl</b> mit bunter Pfeffersoße und Steinchampignons in Rahm, dazu Spätzle	14,90
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> aus der Ochsenhuft mit zweierlei Zwiebeln (geschmelzte und Röstzwiebeln) dazu Bratkartoffeln	22,90

## Schweinerne

<b>Klosterschnitzel</b> aus dem Schweinerücken auf Spätzle und mit gekochtem Hinterschinken <sup>3,5</sup> Tomaten, Rucolapesto und Emmentaler überbacken	17,50
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> mit Kruste vom Jungschwein, serviert mit geriebenem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	14,90
<b>Butterzartes Wiener Schnitzel</b> aus dem Schweinerücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	15,90
<b>Schwabenstreich</b> Gegrillte Medaillons aus dem Schweinefilet auf Kässpätzle mit Schwammerlsoße	19,50

## Vegetarisch & Fisch

### **Gebratenes Filet von der Lachsforelle**

auf einem Bett von Rucolapesto-Nudeln  
mit fruchtiger Tomatensosse

21,90

### **Gebratene Stücke vom Zander und der Forelle**

mit eingelegtem Ingwer, Gemüsestreifen  
Safransoße, Baguette

17,90

**Zarte Matjesfilets** wie's die Hausfrau gern mag  
mit Sauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken  
dazu Butterkartoffeln

14,90

### **Bergkäse Nocken**

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

14,90

**Geröstl von der Maultasche**, Zwiebeln und Kirschtomate  
auf Ratatouille **(vegan)**

15,90

### **Spinatkässpatzen** mit würzigem Käse

Zum Selberabschmecken wird dazu gebracht:

Apfel-Zwiebel Chutney, Rotweinzwiebeln, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln

14,90

## Süsse, knusprige Windbeutel

aus original selbstgemachtem Brandteig

### Windbeutel "Traube-Bayerisch Creme"

Trauben, Quark und Schlagsahne

8,70

### Windbeutel "Praline "

Eierlikör, Krokant und Pralinensahne

8,70

### Windbeutel "Linzer"

Preiselbeeren, geröstete Mandeln und Schlagsahne

8,50

### Windbeutel "Schwarzwälder Kirsch"

Sauerkirschen, geraspelte Schokolade und Schlagsahne

8,50

### Windbeutel "Sahne"

ganz einfach nur mit Schlagsahne und Puderzucker

8,20

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

8,20

## Aus unserer Zuckerbäckerei

<b>Klein, aber fein</b> für die, die eigentlich schon satt sind	6,90	<b>Mousse au chocolat</b> eingelegte Sauerkirschen	6,90
<b>Frische, marinierte Heidelbeeren</b> hausgemachtes Minz-Parfait mit Karamellstückchen	7,90	<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b> im Bierteig gebacken, Zimtzucker Vanillesoße, Vanilleeis	7,90
<b>Gebröselte Marillenknödel</b> Vanillesosse und einer "Johannisbeer-Limette" Eis	8,50	<b>Palatschinken</b> mit Heidelbeerfüllung Erdnuss-Salzkaramelleis	8,50
<b>Kugel "Erdnuss-Salzkaramell"</b> in einem heißen Espresso	4,50	<b>Omas warmer Apfelstrudel</b> Vanillerahmeis, Sahne	6,50

## Unser Eis, handgemacht von aus Grafrath :

pro Kugel 2,00

- \* **Erdnuss-Salzkaramell**
- \* **Erdbeer-Rhabarber Sorbet** (vegan)
- \* **Johannisbeer-Limette** (vegan)
- \* **Edelbitter Schokolade Sorbet** (vegan)
- \* **Vanille** Eis mit echter Bourbon Vanille