

## **Tradition heißt nicht Asche aufbewahren, sondern Glut am Glühen halten ...**

Mit obigem Zitat möchten wir Ihnen eine bayerische Küche mit regionaler Prägung näher bringen.

Bayern ist nicht nur ein Land, sondern auch ein Lebensgefühl, das wir mit unseren Mitarbeitern konsequent umsetzen. So sind wir manchmal etwas chaotisch und bayerisch-barock in der Aussprache – aber immer sympathisch.

So verzeihen Sie uns, trotz aller Sorgfalt, sicher den einen oder anderen Lapsus, denn hinter allem stehen wir als Menschen und nicht als leblose Maschinen oder Roboter.

In unserer Küche verwenden wir nur erstklassige Qualitätsprodukte von namhaften Lieferanten aus der Umgebung - wie unsere frischen Fische von der Aumühle.

Ganz besonders haben wir uns dem saisonellen Verlauf der Lebensmittel, insbesondere von Wildkräutern, Obst und Gemüse verschrieben, die wir Ihnen nur nach entsprechender Verfügbarkeit anbieten.

Nach Möglichkeit decken wir unseren Bedarf an Rindfleisch von unseren eigenen Angusrindern aus extensiver Haltung, Die Tiere leben auf der Klosterweide artgerecht und sind sich selber überlassen, ohne den störenden Eingriff des Menschen.

Versuchen Sie die klösterliche Ruhe auf sich einwirken zu lassen, denn wir wollen Sie zu ein paar Stunden der Alltagsflucht ohne Hektik und Zeitdruck einladen. Bitte gönnen Sie uns auch das bisserl Zeit, damit wir ihnen alle unsere Gerichte frisch zubereiten können.

### **Klosterbräustüberl Schäftlarn**

Familie Krauß

Kloster Schäftlarn 16

82067 Ebenhausen

Tel: 08178-3694

von 10.00 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet

durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr kein Ruhetag

**Aufg' merkt :**

Stündliche Busverbindung MO-FREI vom Kloster Schäftlarn  
zur S-Bahn Hohenschäftlarn !!!!

Täglich servieren wir ein 3-Gang-Menü ab

**€ 10,50 !!**

**Donnerstag bei guter Witterung :**

Reichhaltiges Grillbuffet,

**€ 12,90/Person !**

**Freitag und Samstag :**

Schnitzel-und Steaktag zu unseren gewohnt fairen Preisen !

**Sonntag- und Feiertag :**

¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Blaukraut

**€ 9,50 !**

Unser **Angus-Rindfleisch** verkaufen wir auch auf  
Vorbestellung in 5kg und 10 kg-Fleischpaketen, sprechen Sie  
uns an !

Gerne richten wir **Ihre Familienfeier oder Betriebsausflüge**  
ganz individuell aus, wir informieren Sie gerne !

### **„Sommer-Menü“ :**

Erfrischende Gurkenkaltschale vom Tegernseer Heumilchjoghurt  
oder kloana g´mischer Salat

+++

Gegrilltes Schnitzel von der Hühnerbrust, Dillkartoffel, Salat von  
Avocado und Netzmelone fruchtiger Curry-Dip

+++

Geeister Kaiserschmarrn (hausgemachtes Parfait), Rhabarber-  
Erdbeerkompott

**€ 15,70**

## **Klosterbräu-Tagesschmankerl**

### **„Vom Miesbacher Hausmetzger“:**

Ofenfrischer Leberkäse,

**€ 5,90**

Hausg´macher Erdäpfel-Radieserlsalat

**€ 2,90/Breze € 1,20**

### **Erntefrische „Reherl“ (Pfifferlinge):**

„Geröstet“ mit Zwiebeln, Ei, Bratkartoffeln und Blattsalat,

mit Speck € 14,90/ ohne Speck € 3,90

### **Ofenfrische Spare ribs**

vom Bio-Schweinderl, hausg´machte Barbecue-Soß´,  
Süßkartoffel-Pommes, coleslaw(Kraut-Gelberübe-  
Sauerrahmsalat)

€ 13,20

\_Nur für kurze Zeit ...Hollerkiacherl, Preiselbeersahne € 5

## **Speisekarte**

### **„Erdbeer-Spritz“**

Mit und ohne Alkohol

€ 4,80

### **„Aus der Suppenterrine“:**

Kräftige Pfannkuchensuppe

€ 4,70

Erfrischende **Gurkenkaltschale** vom Tegernseer  
Heumilchjoghurt, geröstete Walnußkerne

€ 4,90

**„Es muss nicht immer Fleisch sein..“**

**Lauwarmes „Semmelknödel-Carpaccio“,**

knackige Radi-Paprika-Marinade, Blattsalatbüscherl

**€ 4,90**

**„Luftiges Knödel-Trio“ :**

Gebackene (Tegernseer)Bergkäs-, Bärlauch-und Tomaten-Olivenserviettenknödel, „,bayrischer Tzatziki“ zum Tunken, Wildkräutersalatbouquet, Kräuterdressing

**€ 9,60**

**Gebackenes Schnitzel vom Ismaninger Feldsellerie**

auf einem Carpaccio von der Ismaninger roten Felldrübe, mit Himbeer-Balsamico mariniert, dazu mediterran eingelegte Artischocken, Baguette , garniert mit gerösteten Kräuterseitlingen, Parmesan

**€ 10,80**

**Handg´machte Käs´spätzle**

mit geriebenem Bergkäse aus der Tegernseer Naturkäserei, im heißen Pfand´l serviert, dazu abg´schmolzene Zwieberl und Salat

**€ 9,90**

**„Kein Mensch ohne Fehler, kein Fisch ohne Gräten“ ....**

**Aumühle-Duo:**

ein Saiblings- und ein Forellenfilet, Mandelbutter, Ismaninger Petersilienkartoffer´l, Salat

**€ 16,10**

**Aumühle-Saibling,**

Mandelbutter, Ismaninger Petersilienkartoffer´l und Salat

**€ 16,10**

**Aumühle-Forelle, „Müllerin Art“,**

Ismaninger Petersilienkartoffer´l und Salat

**€ 15,10**

**„Dreierlei vom Matjes“ :**

Ein **Matjesfilet „Hausfrauen Art“**, hausg´machte Soß´ mit viel Tegernseer Heumilchjoghurt, ein Batzerl fruchtiger **Curry-Matjessalat und roter Heringsalat**, Ismaninger Salzkartofferl

**€ 10,20**

**„Für Salatfreunde“:**

**„Wiener Backendl“ von Maishendl-Innenfilet-Spitzen**, Klacks Erdäpfel-Radieserlsalat, Rohkost- und Blattsalate, Kürbiskerndressing, hausg´machte Remouladensoß´

**€ 12,30**

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte **Tagliata von der Steirischen Almkalbinnen-Lende**, Tegernseer\_Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskerndressing und Kirschtomaten verfeinertes Wildkräutersalatbüscherl, Baguette

**€ 14,70**

**Knackige Blatt- und Rohkostsalate**

dazu gegrillte Streifen von der Rottaler Hähnchenbrust, Apfelwürferl , Kräuterdressing und Baguette

**€ 11,10**

**„Bräustüberl-Klassiker“:**

**„Vielgelobt“ :**

**Eine Angus-Bratwurst vom hauseig´nen Angus-Ochsen** und eine „**kälberne**“ **Bratwürst** vom Miesbacher Fleckvieh, Bratkartofferl und Ismaninger Faßkraut

**€ 9,80**

**Abgebräunter Leberkäse**

vom Miesbacher Hausmetzger mit Erdäpfelsalat und Spiegelei

**€ 9,10**

*Wie man in Bayern die Kartoffeln veredelt? „Man füttert die Schweine damit...von unserem Miesbacher Hausmetzger :*

**Ofenfrischer Schweinebraten ,**

Dunkelbiersoß´, Kartoffel- und Semmelknödel , lauwarmer  
Speck-Krautsalat

**€ 10,30**

**„Wildes Duo vom Reh aus der Klosterjagd“:**

Lenden-Saltimbocca und ein feines Ragout „Südtiroler Art“,  
abg´rösteter Maroni-Serviettenknödel,  
Wildkräutersalatbouquet, mit reifem Parmesan und frischer  
Feige, Preiselbeer-Dressing

**€ 17,80**

**„Zweierlei vom Miesbacher Fleckvieh“:**

In kräftiger Rotweinssoß´g´schmorte Ochsenbackerl und zart  
g´sottenes Tellerfleisch aus der mageren Schulter samt  
Meerrettichsoß´, Petersilienkartofferl, Tages- Gmias

**€ 14,50**

**Zart rosa gebratenes Rib eye -Steak (230g)**

von der Steirischen Alm-Kalbin, gut marmoriert, Süßkartoffel-  
Pommes, Kräuterbutter, Salat

**€ 19,20**



### **Klassischer Zwiebelrostbraten**

vom reifen Steirischen Almochsen- Entre côte mit einer Natur-Zwiebelsoß, Bratkartoffeln und Speckbohnen

**€ 17,30**

### **Original Wiener Schnitzel vom Bayerischem Kalbsrücken**

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites, Salat und Preiselbeeren

**€ 19,90**

### **Für unsere kleinen Gäste oder den kleinen Hunger:**

#### **Klostermaus- ein leerer Teller**

mit Besteck zum Schnabulieren nach allen Seiten

**€ 0,-**

#### **Spätzle oder Kartoffelknödel mit Soß'**

**€ 3,30**

#### **Portion Pommes frites mit Ketchup**

**€ 3,50**

#### **„Goofy“**

2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus

**€ 4,30**

#### **„Käpt'n Blaubär“**

3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

**€ 5,50**

**„Mickey Mouse“**

kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup

**€ 5,90**

**„Schweinchen Dick“**

kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel

**€ 5,80**

**„Für unsere Naschkatzen“:**

**Kaiserschmarrn**

mit hausgemachtem Kompott der Saison

**€ 9,90**

**Apfelkiacherl**

mit Zimt-Zucker dazu eine Kugel Mövenpick Maple Walnußeis  
und Sahnetupferl

**€ 4,80**

**2 heiße „Schokoküchlein“**

mit flüssigem Kern dazu eine Kugel Mövenpick frozen  
Joghurt-Eis und hausgemachtem Kompott der Saison

**€ 4,90**

**2 Stück Zwetschgenknödel**

mit süßen Bröseln und Butter

€ 4,-

**Bitte beachten Sie unsere „verführerische Mövenpick-Eiswahl“ !!!**

### **Wissenswertes ....**

*„Wilde Gerichte für Kenner“: das bei uns verarbeitete Wild wird in der Klosterjagd vom Wirt Wolfgang Krauß und seinen Mitjägern erlegt oder von Herrn Alexander Mania, aus dem Forstenrieder Park , geliefert.*

*„Leckereien“ vom Angus-Rind aus eigener extensiver Haltung: „Handgestreichelt und streng limitiert“  
...Kurzum „echt edel“ und nicht immer verfügbar...*

### **„Brot mal Zeit ist Brotzeit“..**

#### **O`bazda**

mit Zwiebelringerl

**kloa € 3,90/groß€ 5,80**

#### **Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat**

(mit Tegernseer Bergkäse) dazu Bauernbrot (1) und  
Zwiebelringerl

**€ 5,80/ 6,90**

**Hausg´machte Tellersülze**

mit Bratkartoffel

**€ 8,90**

**G´mischtes „Schäftlarnner Brotzeitbrett´l“:**

Käse aus der Tegernseer Naturkäserei sowie Wurst- und Brotzeitspezialitäten vom Miesbacher Hausmetzger, ´was ma gern zur Brotzeit mog, nett garniert dazu frisches Bauernbrot und Butter

**€ 9,60**

Scheibe Brot extra

**€ -,30**

Extra Portion Butter

**€ -,30**

*„A kurze Predigt und lange Würscht sind nach der Gnade Gottes das schönste auf der Welt,“ hat der Herr Pfarrer gesagt..*

**2 Stück Münchner Weißwürst´**

**€ 5,20**

**Breze**

**€ 1,20**

*All' unsere Wurst- und Fleischwaren beziehen wir von unserem Hausmetzger Holnburger in Miesbach !!*

### Getränkekarte

#### Biere:

Löwenbräu Hell	0,5 l/0,3l	€ 3,70/2,60
Franziskaner naturtrübes Helles	0,5l	€ 3,90
Dachauer Schloßbräu „naturtrübes Kellerbier“	0,5 l/0,3l	€ 3,90/2,90
Franziskaner Hefeweißbier	0,5 l/0,3l	€ 3,90/2,90
Franziskaner Weißbier alkoholfrei/dunkel/leicht	0,5 l	€ 3,90
Beck`s Premium Pils ( auch alkoholfrei)	0,33l	€ 3,50
Löwenbräu Dunkel	0,5 l	€ 3,90
Triumphator – dunkler Doppelbock	0,5 l	€ 3,90
Radler hell	0,5 l/0,3l	€ 3,70/ 2,60
Ruß(auch alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,90
Damenruß	0,3 l	€ 2,90
Weißbier-Cola	0,5 l	€ 3,90

#### Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser	0,5l/0,3l	€ 3,20/2,30
Petrusquelle Gourmet still oder medium	0,25l	€ 2,60
	0,5l	€ 3,80
	0,75	€5,--
Libella „weiß“	0,3l/0,5l	€ 2,10/3,10
Fanta	0,33l	€ 3,-
Spezi /3,4)	0,3l 0,5l	€ 3,-/3,90
Coca-Cola auch in light (3,4)	0,33l	€ 3,20
Almdudler	0,25l	€ 2,90
Karamalz	0,5l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon (5)	0,2l	€ 3,-

#### Schorlen ( aus Wolfra-Säften) :

Apfel, Orange	0,3l /0,5l	€ 2,90/3,80
---------------	------------	-------------

Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holler-Apfel	0,3l/0,5l	€ 3,-/4,-
Fruchtsäfte: Wolfra Apfelsaft- oder Orangensaft	0,2l	€ 2,50
Wolfra Rhabarber-,Maracuja- , Holler- Apfel oder Johannisbeersaft	0,2l	€ 2,70

### Dallmaier-Kaffeespezialitäten ( gerne auch coffeinfrei zubereitet !!)

Tasse Kaffee	€ 2,70
Haferl Kaffee	€ 3,50
Haferl Cappuccino	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,80
Espresso Einfach/Doppelt	€ 2,10/3,50
Haferl Milchkaffee	€ 3,-
<b>Stück hausgebackener Kuchen ab</b>	<b>€ 3,-</b>

### Heiße Getränke:

Haferl Dallmaier-Bio- Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,-
Haferl Tee mit 2cl Pott-Rum	€ 3,90
Haferl heiße Schokolade	€ 3,50
Haferl heiße Schokolade mit 2 cl Amaretto	€ 4,50

### Geistreiches:

Kloster Schäftlarn Birnenbrand	2cl	€ 3,10
Jägermeister	2cl	€ 3,-
Ramazotti	2cl	€ 3,20
Grappa di Prosecco	2cl	€ 3,30

### Spirituosen der Brennerei Lantenhammer/Schliersee :

Bauernobstler	2cl	€ 3,-
Gebirgsenzian	2cl	€ 3,-
Williams aus dem Slyrsfaß	2cl	€ 3,-
Waldhimbeer-, Vogelbeer-, Wildkirsch-, Mirabellenbrand	2cl	€

		<b>6,10</b>
Obstbrand aus dem Holzfass	<b>2cl</b>	<b>€ 3,90</b>
Spezial-Kräuterliqueur	<b>2cl</b>	<b>€ 3,70</b>
Slyrs- Whisky-Likör	<b>2cl</b>	<b>€ 5,40</b>

### **Aperitif**

Hugo – Glas Prosecco mit Hollersirup		<b>€ 4,80</b>
Aperol Sprizz -Glas Prosecco mit Aperol		<b>€ 4,80</b>
Campari Bitter mit Orangensaft oder Soda	<b>4cl</b>	<b>€ 4,50</b>
Sandemann Sherry Dry	<b>5cl</b>	<b>€ 3,50</b>
Sandemann Sherry Medium	<b>5cl</b>	<b>€ 3,50</b>
Prosecco Spumante	<b>0,2l</b>	<b>€ 5,80</b>
	<b>0,75l</b>	<b>€ 17,90</b>

### **1-Phosphat,2-Nitrat, 3-koffeinhaltig, 4-Süßungsmittel, 5-Antioxidationsmittel**

### **Weißweine:**

Oppenheimer Krötenbrunnen, Q.b.A, Müller-Thurgau angenehm fruchtig, wenig Alkohol,	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,-</b>
Ungsteiner Weilberg, Riesling,Kabinett trocken, Rheinpfalz	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,20</b>
Heuriger Grüner Veltliner, Österreich,Q.b.A., Sachsenbergkellerei Hadersdorf, trocken, süffig	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,30</b>
Eibelstadter Kapellenberg ,Silvaner, Q.b.A.,Franken,trocken	<b>0,25l</b>	<b>€ 5,20</b>
Weißweinschorle mit Landwein	<b>0,5l</b>	<b>€ 4,-</b>

### **Rotweine:**

Blauer Zweigelt, Q.W.,ÖsterreichWeingut Hellerschmid, reife Note, im Eichenfaß gelagert	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,40</b>
Uhlbacher Weinsteige- Trollinger, Württemberg, QbA, trocken	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,40</b>
Südtiroler Kalterer See, D.O.C., Klassisch, trocken, süffig	<b>0,25l</b>	<b>€ 4,20</b>
„Vier Jahreszeiten“ Dornfelder, Kloster Limburg/Pfalz, Q.b.A.,	<b>0,25l</b>	<b>€ 6,60</b>

angenehm trocken, kräftige Farbe		
----------------------------------	--	--

### Rosé

„Schilcher“ – Reiterer, Österreich, erfrischend trocken	0,25l	€ 5,70
------------------------------------------------------------	-------	--------

**Unsere Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung !!**

### Haben Sie schon gewusst, ...

#### daß zum Klosterbräustüberl auch Fremdenzimmer gehören ????

Wir bieten unseren Gästen 13 großzügige, ruhige Zimmer, die mit DU/TV/WC ausgestattet sind. Für ein Doppelzimmer berechnen wir € 72,-, für ein Einzelzimmer € 51,-, jeweils pro Zimmer und Nacht, incl. Frühstück.

Schäftlarn gehört zu den bayerischen Urklöstern und blickt auf eine lange Geschichte zurück. Gegründet wurde es 762 als Benediktinerkloster. In den Wirren der Ungarnkriege im 10. Jahrhundert ging es unter. Bischof Otto von Freising erneuerte es 1140 und übergab es den Prämonstratensern, die es bis zur Säkularisation 1803 führten. Ihnen ist auch der Klosterneubau des frühen 18. Jahrhunderts mit seiner hervorragenden Rokokokirche zu verdanken, an deren Bau und Ausstattung so bedeutende Künstler wie Francois Cuvillies beteiligt waren.

Die Wiederbegründung als Benediktinerklosters erfolgte 1866 durch König Ludwig 1. mit dem Auftrag, „dass die Ordensmitglieder sich der Seelsorge wie der Erziehung und Bildung der Jugend widmen sollen“.

Dieser Tradition fühlen sich Kloster und Gymnasium verpflichtet: noch heute sind Ordensangehörige als Lehrer und Präfekten tätig.



Im Anschluß lädt Sie der gegenüberliegende „Prälatengarten“ und der Klosterladen, unter der Pforte, zum Verweilen ein.

**Klosterbräu-Schnitzel-Steak-Tag..**

**Immer Freitag / Samstag**

**Schnitzel „Wiener Art“**

**€ 5,50**

**Zigeunerschnitzel mit feuriger Paprikasoß´**

**€ 5,50**

**„Isartaler“ – Schnitzel mit einer Dijon Senfsoß`**

**€ 5,50**

**Champignonrahmschnitzel**

**€ 5,50**

**Schnitzel mit einer Whisky-Orangen-Pfefferrahmssoß´**

**€ 5,50**

**Schnitzel von der Hühnerbrust**

**€ 6,70**

**Schweizer Art- überbacken mit Käse, Tomate, Röstzwiebeln, Hollandaise**

**€ 8,10**

**Gutsherrenschnitzel , überbacken mit Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Käse**

**€ 6,10**

**Flößerschnitzel überbacken mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Käse**

**€ 6,10**

**Sellerieschnitzel mit einem Merrettich-Dip (fleischlos)**

€ 5,50

**Rinderhüftsteak von der vollreifen Steirischen Alm-Kalbin**

€ 9,90

**Rib-Eye von der vollreifen Steirischen Almkalbin**

€ 11,90

**„Vollreifes“ Rinderfiletsteak vom Miesbacher Fleckvieh**

€ 19,90

*Wir servieren Ihnen unsere Steaks stets medium gebraten und mit Steakbutter garniert, wenn nicht anders gewünscht !!!*

**Von der vollreifen Steirischen Almkalbin :**

400g Entre-côte double für zwei Personen dazu Pommes, Bratkartoffeln, Grill-Gmias, Kräuterbutter und Soß´Hollandaise

€ 34,30

**Beilagen Ihrer Wahl:**

Pommes frites /Bratkartoffeln /Kartoffelsalat

€ 2,20 /Preiselbeeren € 1,-

Country Kartoffeln/Rösti/Grillgemüse/Butterspätzle

€ 2,40

Knoblauchbaguette

€ 2,60

Beilagensalat

€ 3,90