

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 Aamühle.

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 bisschen Zeit, damit wir Ihnen alle unsere Gerichte frisch zubereiten können.

Klosterbräustüberl Schäftlarn

Familie Kraab

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-SO vom Kloster Schäftlarn zur S-Bahn Hohenschäftlarn !!!!

Täglich servieren wir ein 3-Gang-Menü

ab € 10,50 !!

Ab Ende Oktober gibt 's wieder lebendfrische Aumühle-Karpfen !!!

Dienstag : schlachtfrische Blut- und Leberwürste von unserem Miesbacher Hausmetzger !

Freitag und Samstag : Schnitzel- und Steaktag zu unseren gewohnt fairen Preisen !

Sonntag- und Feiertag : ¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Blaukraut

€ 8,90 !

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

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

„Tagesempfehlung..gerne 'mal fleischlos“:

Haus ' gmachter Spinat-Emmer-Bergkäse-Strudel, Sauerrahm-Kürbis-Dip,
Blattsalatbouquet

€ 9,30

Zanderfilet „Badische Art“ (Creme fraiche- Kräuterkruste, feiner Winzerschinken,
Bergkäse), Ismaninger Dampfkartoffel, Blattsalat

€ 13,90

„Herbst-Menü“:

Herbstliche Kürbissuppe, Kürbiskernöl

oder

g' mischter Salat

+++

Gegrilltes, fein mariniertes Nackensteak vom Miesbacher Landschweinderl,
Süßkartoffel-Pommes, Speck-Krautsalat, milde Barbecuesob'

+++

Luftige Heumilchjoghurt-Mangocreme, marinierte Mangowürferl

€ 14,90

Wärmt von innen :

„Vitaminbombe“: Heißer Hollersaft € 3,30

Haferl heißer Grobeichenhausener Glühmost aus Streuwiesenobst € 3,80

Kräftige Tafelspitzboullion mit Griebnockerl € 4,50

Herbstliche Kürbissuppe, Kürbiskernöl € 4,90

Lebendfrischer Ammühle -Karpfen : „gebacken“ mit Erdäpfel-Radieserlsalat und
Remouladensob oder

„blau“ mit zerlassener Butter und Ismaninger Dampfkartoffeln € 14,10

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Orangensob', Zapfen-Kroketten,
mediterran mariniertes, lauwarmes Grill-Chicoree € 13,90

„Wiener Backhendl“ von Maishendl-Innenfilet-Spitzen, Klacks Erdäpfel-Radieserbsalat,
Rohkost- und Blattsalate, hausg' machte Remouladensob' € 11,90

„wildes Duo“: Lenden-Saltimbocca vom Wildschwein aus dem Forstenrieder Park und ein
feines Ragout „Südtiroler Art“ vom Reh aus
der Klosterjagd, abg' rösteter Maroniserviettenknödel, Wildkräutersalatbouquet, mit reifem
Parmesan und Feigen, Preiselbeer-Dressing € 16,70

„Es muss nicht immer Fleisch sein..“

„Luftiges Knödel-Trio“: Gebackene (Tegernseer) Bergkäse-, Bärlauch- und Tomaten-
Olivenserviettenknödel „bayerischer Tzatziki“ zum Tanken, Wildkräutersalatbouquet,
Kräuterdressing € 9,60

Gebackenes Schnitzel vom Ismaninger Feldsellerie auf einem Carpaccio von der Ismaninger
roten Feldrübe, mit Himbeer-Balsamico mariniert, dazu mediterran eingelegte Artischocken,
Baguette, garniert mit gerösteten Kräuterseitlingen, Parmesan € 10,80

„Vom Angus-Rind aus eig'ner Haltung“:

„Vielgelobt“: Eine Angus-Bratwurst vom hauseig'nen Angus-Rind und eine „kälberne“
Bratwurst vom Miesbacher Fleckvieh, Bratkartoffel und Ismaninger Falskraut € 9,40

„Vom Steirischen Alm-Ochsen“:

Zart rosa gebratenes Rib eye -Steak (230g), gut marmoriert und gereift, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter, Salat € 19,20

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte Tagliata von der vollreifen Steirischen Almochsenlende, Tegernseer Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskern dressing und Kirschtomaten verfeinertes Wildkräutersalatbüschel, Baguette € 14,70

„Feines Zweierlei vom Miesbacher Fleckvieh-Stierl“:

In kräftiger Rotweinsob 'g' 'schmorte Ochsenbackerl und zart g' sottenes Tellerfleisch aus der mageren Schulter samt Meerrettichsob', _Petersilienkartoffel, Wirsing € 13,90

Klosterbräu-Schmankerl:

Knackige Blatt- und Rohkostsalate dazu eine gegrillte Rottaler Hähnchenbrust, Apfelwürferl, Kräuterdressing und Baguette € 11,10

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

Ofenfrischer Schweinebraten, Dunkelbiersob', Kartoffel- und Semmelknödel, lauwarmer Speck-Krautsalat € 10,30

„geht allerweil...“:

Abgebräunter Leberkäse mit Erdäpfelsalat und Spiegelei € 8,90

Hausg' machte Tellersülze mit Bratkartoffel € 8,90

„saurer“ roter und weißer Prebsack, vom Miesbacher Hausmetzger, rote Zwieberl, Bratkartoffel € 7,90

„Für unsere Naschkatzen“:

„Überraschungsdessert“ („täglich wechselnd-streng geheim“) € 2,80

Speisekarte

„Der Mensch ist, was er isst!“ L. Feuerbach

„Kein Mensch ohne Fehler, kein Fisch ohne Gräten“

Aumühle-Duo: ein Saiblings- und ein Forellenfilet, in der Mandelbutter gebraten, dazu
Ismaninger Petersilienkartoffel 'l und Salat € 16,10

Aumühle-Saibling, in der Mandelbutter gebraten, dazu Ismaninger Petersilienkartoffel 'l
und Salat € 16,10

Aumühle-Forelle, „Müllerin Art“ dazu Ismaninger Petersilienkartoffel 'l und Salat
€ 15,10

„Bräustüberl-Klassiker“:

Handg 'machte Käs 'spätzle mit geriebenem Bergkäse aus der Tegernseer Naturkäserei, im
heißen Pfand 'l serviert, dazu abg 'schmolzene Zwieberl und Salat € 9,90

Klassischer Zwiebelrostbraten vom reifen Steirischen Almochsen- Entre côte mit einer
Natur-Zwiebelsob, Bratkartoffeln und Speckbohnen € 17,30

Original Wiener Schnitzel vom Bayerischem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln oder Pommes
frites, Salat und Preiselbeeren € 18,20

„Für unsere Naschkatzen“:

Kleine/große Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Kompott der Saison € 7,90/9,90

Apfelkuchlerl mit Zimt-Zucker dazu eine Kugel Mövenpick Maple Walnubeis 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“ !!!

Brot mal Zeit ist Brotzeit..

O`bazda mit Zwiebelringerl kloa € 3,80/groß € 5,60

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat (mit Tegernseer Bergkäse) dazu Bauernbrot (1)
und Zwiebelringerl € 5,80/ 6,90

„Schäftlarnner Brotzeit vom Brett“: 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 !!

Für unsere kleinen Gäste oder den kleinen Hunger:

<u>Klostermaus</u> - ein leerer Teller mit Besteck zum Schnabulieren nach allen Seiten	€ 0,-
<u>Spätzle oder Kartoffelknödel</u> mit Sob'	€ 3,10
<u>Portion Pommes frites</u> mit Ketchup	€ 3,30
<u>„Goofy“</u> - 2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 4,10
<u>„Käpt' n Blaubär“</u> - 3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,30
<u>„Mickey Mouse“</u> - kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,70
<u>„Schweinchen Dick“</u> - kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	€ 5,60

Getränkemarte

Biere:

Löwenbräu Hell	0,5 l/0,3l	€ 3,60/2,50
Franziskaner naturtrübes Helles	0,5l	€ 3,70
Dachauer Schloßbräu „naturtrübes Kellerbier“	0,5l	€ 3,70
Franziskaner Hefeweißbier	0,5 l/0,3l	€ 3,70/2,80
Franziskaner Weißbier alkoholfrei/dunkel/leicht	0,5 l	€ 3,70
Beck`s Premium Pils (auch alkoholfrei)	0,33l	€ 3,30

Löwenbräu Dunkel	0,5 l	€ 3,70
Triumphator - dunkler Doppelbock	0,5 l	€ 3,80
Radler hell	0,5 l/0,3l	€ 3,60/2,50
Rub (auch alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,70
Damenrub	0,3 l	€ 2,80
Weißbier-Cola	0,5 l	€ 3,70

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	€ 2,80/3,70
Coca-Cola auch in light (3,4)	0,33l	€ 3,30
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 € 2,70/3,60

Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holler-Apple 0,3l/0,5l € 2,70/3,80

Fruchtsäfte:

Wolfra Apfelsaft- oder Orangensaft 0,2l € 2,30

Wolfra Rhabarber-, Maracuja-, Holler-Apple oder Johannisbeersaft
0,2l € 2,40

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

Tasse Kaffee € 2,50

Haferl Kaffee € 3,40

Haferl Cappuccino € 3,60

Latte Macchiato € 3,70

Espresso Einfach/Doppelt € 2,-/3,40

Haferl Milchkaffee € 3,60

Stück hausgebackener Kuchen ab € 2,90

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:

<i>Kloster Schäftlarn Birnenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Grappa di Prosecco</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,30</i>

Spiritosen der Brennerei Lantenhammer/Schliersee :

<i>Bauernobstler</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,-</i>
<i>Williams aus dem Slyrsfab</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Waldhimbeer-, Vogelbeer-, Wildkirsch-, Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Obstbrand aus dem Holzfass</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Spezial-Kräuterliqueur</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Slyrs- Whisky-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,80</i>

Aperitif

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

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

Weißweine:

Oppenheimer Krötenbrunnen, Q.b.A, Müller-Thurgau angenehm fruchtig, wenig Alkohol, diabetikergeeignet	0,25l	€ 3,70
Angsteiner Weilberg, Riesling, Kabinett trocken, Rheinpfalz	0,25l	€ 3,90
Heuriger Grüner Veltliner, Österreich, Q.b.A., Sachsenbergkellerei Hadersdorf, trocken, süffig	0,25l	€ 4,-
Eibelstadter Kapellenberg, Silvaner, Q.b.A., Franken, trocken	0,25l	€ 4,90
Weißweinschorle mit Landwein	0,5l	€ 3,70

Rotweine:

Blauer Zweigelt, Q.W., Österreich Weingut Hellerschmid, reife Note, im Eichenfaß gelagert	0,25l	€ 4,10
Uhlbacher Weinsteige- Trollinger, Württemberg, QbA, trocken	0,25l	€ 4,50
Südtiroler Kalterer See, D.D.C., Klassisch, trocken, süffig	0,25l	€ 3,90
„Vier Jahreszeiten“ Dornfelder, Kloster Limburg/Pfalz, Q.b.A., angenehm trocken, kräftige Farbe	0,25l	€ 6,30

Rosé

„Schilcher“ - Reiterer, Österreich, erfrischend trocken	0,25l	€ 5,40
---	-------	--------

Unsere Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung !!

Wissenswertes

„Wilde Gerichte für Kenner“: das bei uns verarbeitete Wild wird in der Klosterjagd vom Wirt Wolfgang Krauß und seinen Mitjägern erlegt; außerdem werden wir von Herrn Tobias Stockinger, Tachenau und von Herrn Alexander Maria, aus dem Forstenrieder Park, beliefert.

„Leckereien“ von der Angus-Jungkuh aus eigener extensiver Haltung: „Handgestreichelt und streng limitiert“ ... Kurzum „echt edel“ und nicht immer verfügbar, bitte beachten Sie unsere „Schmankerl des Tages“ !!!

Haben Sie schon gewusst, ...

Dab 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 Cavillies 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

<u>Schnitzel „Wiener Art“</u>	€ 5,30
<u>Zigeunerschnitzel</u> mit einer herzhaften Paprikasob`	€ 5,30
<u>„Isartaler“</u> - Schnitzel mit einer Dijon Senfsob`	€ 5,30
<u>Champignonrahmschnitzel</u>	€ 5,30
<u>Schnitzel mit einer Whisky-Orangen-Pfefferrahmsob`</u>	€ 5,30
<u>Schnitzel von der Hühnerbrust</u>	€ 6,50
<u>Schweizer Art</u> - überbacken mit Käse, Tomate, Röstzwiebeln, Hollandaise	€ 7,90
<u>Gutsherrenschnitzel</u> , überbacken mit Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Käse	€ 5,90
<u>Flöberschnitzel</u> überbacken mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Käse	€ 5,90
<u>Sellerieschnitzel</u> mit einem Merrettich-Dip (<u>fleischlos</u>)	€ 5,30
<u>Rinderküststeak</u> vom Steirischen Almoachsen	€ 9,90
<u>Rib-Eye</u> vom Steirischen Almoachsen	€ 11,90
<u>„vollreifes“ Rinderfiletsteak</u> vom Miesbacher Fleckvieh	€ 19,90
(Wir servieren Ihnen unsere Steaks stets medium gebraten und mit Steakbutter garniert, wenn nicht anders gewünscht !!!)	
<u>Vom Steirischen Almoachsen :400g Entre-côte double</u> für zwei Personen dazu Pommes, Bratkartoffeln, Grill-Gmias, Kräuterbutter und Sob` Hollandaise	€ 32,30

Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites / Bratkartoffeln / Kartoffelsalat € 2,20 Preiselbeeren	€ 1,-
Country Kartoffeln / Röstli / Gemüse / Butterspätzle	€ 2,40
Knoblauchbaguette	€ 2,60
Beilagensalat	€ 3,60