

Speisenkarte:

Hugo (Prosecco, Hollersirup) mit und ohne Alkohol € 5,90

1/2 gezapftes Franziskaner Kellerbier oder Löwenbräu Spezial
im gekühlten Steinkrug € 4,90

½ Triumphator (Starkbier) vom Fass € 4,90

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

Aumühle-Duo: ein Saiblings- und ein Forellenfilet, in der
Mandelbutter gebraten, dazu Ismaninger Petersilienkartoffel
und Salat € 24,40

Hausg´macher Lachsburger, ofenfrische Burgersemmel,
Meerrettichrelish, Süßkartoffelpommes € 18,80

Vorweg oder für den kleinen Hunger :

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 6,20

Spargelcremesuppe, Hollandaise € 6,60

2 Weißwürst´ vom Miesbacher Metzger € 6,70

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat, Brot € 8,30/9,40

Obazda € 8,80

Breze € 1,80

Hausg´mache Tellersülze, rote Zwieberl, Bratkartoffel € 13,10

Vom Miesbacher Hausmetzger : Zweierlei ab´bräunter Leberkäs´,
Erdäpfel-Radieserlsalat, Spiegelei € 11,60

Portion Süßkartoffelpommes € 5,20

Beilagensalat € 5,50

Vom Angus-Ochsen „Adam“ aus eigener Haltung:

Angus-Ochsen-Burger, hausgemachtes Relish (Sardelle),
ofenfrische Burgersemmel, Süßkartoffelpommes € 18,80

2 Angus-Bratwürstchen, Bratkartoffeln, Ismaninger Faßkraut € 15,50

Vom Miesbacher Landschweinderl:

„Bräustüberlteller“: Zweierlei Braten vom Miesbacher
Landschweinderl, Dunkelbiersoß, hausgemachter Erdäpfel-
Radieserlsalat, Speck-Krautsalat € 15,50

Ofenfrischer Schweinebraten, Dunkelbiersoß, Semmel- und
Kartoffelknödel, Ismaninger Speck-Krautsalat € 15,50

Ofenresches Bierbrat'l mit Kruste, Dunkelbiersoß,
hausgemachter Erdäpfel-Radieserlsalat, Speck-Krautsalat € 15,50

Zweierlei Cordon bleu: „Klassisch“ (Schinken-Käsefüllung) und
„Italienisch“ (Mozzarella, Tomate) dazu Pommes frites und
gemischter Salat € 18,80

Vom Hirschkalb aus dem Forstenrieder Park:

Zart gemächter Hirschkalbs-Schlegelbraten, feine Soß,
abgeräunte Brezenknödel, Blaukraut, hausgekochte Preiselbeeren
€ 26,50

Vom Miesbacher Fleckvieh-Kalb:

Feiner Kalbsschulterbraten, kräftige Soß, Butterspätzle,
gemischter Salat € 19,90

Wiener Schnitzel von der Kalbslende, Bratkartoffel oder Pommes
frites, Salat € 27,70

„Gerne ´mal fleischlos...“:

Knödel-Tris´: Spinat-, rote Beete-, und Kaspreßknödel, braune Butter, Parmesanhobel € 16,60

Vegetarischer Burger vom Riesenchampignon, Parmesan-Schmelzkäs´, ofenfrische Burgersemmel, Radieserl-Relish, Süßkartoffelpommes € 14,40

Gebackene Sellerieschnitzel, marinierte Rannenwürferl, Artischockenherzen, Parmesanhobel, Kräuterseitlinge € 15,50

Kässpätzle mit Tegernseer Reibkäs, Salat € 13,80

Gern´mal vegan..: Nudeln, hausg´machte vegane Soß´bolognese, g´riebene Macadamianuss, Blattsalat, veganes Cocktaildressing € 13,20

Klosterbräu-Schmankerl:

G´mischter Braten: Feiner Kalbsschulterbraten sowie Schweinsbraten, die jeweils kräftige Soß´, Butterspätzle, Kartoffelknödel, g´mischter Salat € 19,40

Spare ribs vom Miesbacher Landschweinderl vom Grill, hausg´machte Barbecuesoß´, Süßkartoffelpommes, coleslawesalat € 16,60

Zweierlei aus der Wurstkuch´l vom Miesbacher Hausmetzger: A Radl´backene Milzwurst und a Wollwurst (G´schwollene), hausg´machter Erdäpfel-Radieserlsalat, Remouladensoß´ € 14,40

Rib Eye steak von der marmorierten steirischen Almoachsen-Lende, hausg´machte Kräuterbutter, Süßkartoffelpommes, g´mischer Salat € 27,50

Knackige Rohsot- und Blattsalate mit:

-gegrillten Streifen vom Maishendl, Mangodressing und Mangowürferl, Baguette € 16,60

- Knusperschnitzel vom Maishendl, hausg´machtem Erdäpfelradieserlsalat, Kürbiskerndressing € 16,60

„Für unsere kleinen Gäste“:

<u>„Klostermaus“ - ein leerer Teller mit Besteck zum Schnabulieren</u> nach allen Seiten	€ 0,-
<u>Spätzle oder Kartoffelknödel mit Soß´</u>	€ 4,80
<u>Portion Pommes frites</u>	€ 4,20
<u>Kleine Portion Käsespätzle</u>	€ 7,50
<u>„Goofy“ - 2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus</u>	€ 5,90
<u>„Käpt´n Blaubär“ - 3 Fischstäbchen mit Pommes frites</u>	€ 7,20
<u>„Mickey Mouse“ - kleines Schnitzel“Wiener Art mit Pommes frites</u>	€ 7,70
<u>„Schweinchen Dick“ - kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel</u>	€ 7,70

„Für unsere Naschkatzen“ :

<u>Überraschungsdessert, streng geheim</u>	€ 4,-
<u>Kaiserschmarrn, hausg´machtes Kompott</u>	€ 11,90
<u>Dunkles Moussé au chocolat, marinierte Mangowürferl</u>	€ 7,-
<u>Palatschinken, Mascarponefüllung, Kugel Mövenpick-Joghurteis</u>	€ 8,-
<u>Hausg´macher Apfelstrudel, Vanillesoß´</u>	€ 8,-
<u>Zwetschgenknödel, süße Brösel, Butter</u>	€ 5,50

Bitte beachten Sie unsere Mövenpick-Eisauswahl´!!

„Achtung Allergene“ - Auskunft gibt gerne unser Küchen- oder
Servicepersonal !!!!