

„Bräustüberl-Klassiker“:

Handg´machte Käs´spätzle mit geriebenem Bergkäse aus der Tegernseer Naturkäserei, im heißen Pfand´l serviert, dazu abg´schmolzene Zwiebeln und Salat

€ 9,90

Klassischer Zwiebelrostbraten vom reifen Steirischen Almochsen- Entrecôte mit einer Natur-Zwiebelsoupe, Bratkartoffeln und Speckbohnen

€ 17,30

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

€ 19,90

„Für unsere Naschkatzen“:

Kleine/große Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Kompott der Saison

€ 7,90/9,90

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 hausg´machtem 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 € 3,90/groß € 5,80

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat (mit Tegernseer Bergkäse) dazu Bauernbrot (1) und Zwiebelringerl

€ 5,80/ 6,90

„Schäftlarner 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:

Klostermaus- ein leerer Teller mit Besteck zum Schnabulieren nach allen Seiten

€ 0,-

Spätzle oder Reiberknödel 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

Getränkekarte

Biere:

Löwenbräu Hell 0,5 l/0,3l

€ 3,70/2,60

Franziskaner naturtrübes Helles 0,5l

€ 3,90

Dachauer Schloßbräu „naturtrübes Kellerbier“ 0,5l

€ 3,90

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

.... bitte umblättern

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,-

Stück hausgebackener Kuchen

ab € 3,-

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

€ 3,20

Williams aus dem Slyrsfaß 2cl

€ 4,50

Waldhimbeer-, Vogelbeer-, Wildkirsch-, Mirabellenbrand 2cl

€ 6,10

Obstbrand aus dem Holzfass 2cl

€ 3,90

Spezial-Kräuterliqueur 2cl

€ 3,70

Slyrs- Whisky-Likör 2cl

€ 5,40

Aperitif

Hugo – Glas Prosecco mit Hollersirup

€ 4,80

Aperol Sprizz -Glas Prosecco mit Aperol

€ 4,80

Campari Bitter 4cl mit Orangensaft oder Soda

€ 4,50

Sandemann Sherry Dry 5cl

€ 3,50

Sandemann Sherry Medium 5cl

€ 3,50

Prosecco Spumante

0,2l € / 5,80

0,75l / € 17,90

Weißweine:

Oppenheimer Krötenbrunnen, Q.b.A, Müller-Thurgau angenehm fruchtig, wenig Alkohol, 0,25l

€ 4,-

Ungsteiner Weilberg, Riesling, Kabinett trocken, Rheinpfalz 0,25l

€ 4,20

Heuriger Grüner Veltliner, Österreich, Q.b.A., Sachsenbergkellerei Hadersdorf, trocken, süffig 0,25l

€ 4,30

Eibelstadter Kapellenberg, Silvaner, Q.b.A., Franken, trocken 0,25l

€ 5,20

Weißweinschorle mit Landwein 0,5l

€ 4,-

Rotweine:

Blauer Zweigelt, Q.W., Österreich Weingut Hellerschmid, reife Note, im Eichenfaß gelagert 0,25l

€ 4,40

Uhlbacher Weinsteige- Trollinger, Württemberg, QbA, trocken 0,25l

€ 4,80

Südtiroler Kalterer See, D.O.C., Klassisch, trocken, süffig 0,25l

€ 4,20

„Vier Jahreszeiten“ Dornfelder, Kloster Limburg/Pfalz, Q.b.A.,
angenehm trocken, kräftige Farbe 0,25l

€ 6,60

Rosé

„Schilcher“ – Reiterer, Österreich, erfrischend trocken 0,25l

€ 5,70

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 und von Herrn Alexander Mania, aus dem Forstenrieder Park , beliefert.

„Leckereien“ vom Angus-Rind 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, ...

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 I. 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