

Speisenkarte:

„Lillet-Tonic“: Lillet rouge, Tonic, Beeren

€ 6,90

1/2 Franziskaner Kellerbier im gekühlten Steingutkrug

½ Löwenbräu Spezial-Bier im gekühlten Steingutkrug

€ 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

€ 21,90

Hausgemachter Lachsburger, ofenfrische Burgersemmel,
Meerrettichrelisch, Süßkartoffelpommes

€ 16,90

Vorweg oder für den kleinen Hunger :

Kräftige Grießnockerlsuppe

€ 5,10

Gurkenkaltschale, geröstete Walnußkerne

€ 6,90

Obazda

€ 7,90

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat, Brot

€ 7,50/8,40

Hausg'machte Tellersülze, rote Zwieberl, Bratkartoffel

€ 11,80

2 Weißwürst'vom Miesbacher Metzger

€ 6,-

Vom Miesbacher Hausmetzger : Ab'bräunter Leberkäs',
Erdäpfel-Radiesersalat, Spiegelei

€ 10,40

Breze

€ 1,60

Portion Süßkartoffelpommes

€ 4,70

Beilagensalat

€ 4,90

Vom Angus-Ochsen „Gringo“ aus eig'ner Haltung :

Angus-Ochsen-Burger , hausg'machtes Relish (enthält
Sardelle), ofenfrische Burgersemmel, Süßkartoffelpommes

€ 15,90

2 Angus-Bratwürst', Bratkartoffeln, Ismaninger Faßkraut

€ 13,90

Vom Miesbacher Landschweinderl':

„Bräustüberlteller“ : Zweierlei Braten vom Miesbacher
Landschweinderl , Starkbiersoß', hausg'machter Erdäpfel-
Radiesersalat, Speck-Krautsalat

€ 13,90

Ofenfrischer Schweinebraten , Starkbiersoß', Semmel- und
Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

€ 13,90

Ofenresches Bierbrat'l mit Kruste , Starkbiersoß',
hausg'machter Erdäpfel-Radieserlsalat, Speck-Krausalat

€ 13,90

Klassisches Cordon bleu (Schinken-Käse-Füllung) dazu
Pommes frites und g'mischer Salat

€ 16,90

Vom Miesbacher Fleckvieh-Kalb :

Feiner Kalbsschulterbraten, kräftige Soß', Butterspätzle,
g'mischer Salat

€ 17,90

Wiener Schnitzel von der Kalbslende, Bratkartoffel oder
Pommes frites, Salat

€ 24,90

„Gerne 'mal fleischlos...“

Knödel-Tris: Spinat-, rote Beete-, und Kaspreßknödel, braune
Butter, Parmesanhobel

€ 14,90

Vegetarischer Burger vom Riesenchampignon, Parmesan-Schmelzkäs', ofenfrische Burgersemmel, Radieserl-Relish, Süßkartoffelpommes

€ 11,90

Gebackene Sellerieschnitzel, marinierte Rannenwürferl, Artischockenherzen, Parmesanhobel, Kräuterseitlinge

€ 13,90

Kässpätzle mit Tegernseer Reibkäs, Salat

€ 12,40

Gern 'mal vegan.. : Nudeln , hausg'machte vegane Soßbolognese , g'riebene Macadamianuss, Blattsalat, veganes Cocktaildressing

€ 11,90

Klosterbräu-Schmankerl:

G'mischer Braten : Feiner Kalbsschulterbraten sowie Schweinsbraten, die jeweils kräftige Soß', Butterspätzle, Kartoffelknödel, g'mischer Salat

€ 16,40

Zwiebelrostbraten von der marmorierten Almochsenlende, kräftige Soß', Schmorzwieberl, Bratkartoffeln, Speckbohnen

€ 24,90

Rib eye -Steak von der marmorierten steirischen Almochsenlende, Süßkartoffelpommes, g'mischer Salat

€ 25,50

„Für unsere kleinen Gäste“:

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

€ 0,-

Spätzle oder Kartoffelknödel mit Soß'

€ 4,30

Portion Pommes frites

€ 3,80

Kleine Portion Käsespätzle

€ 6,70

„Goofy“- 2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus

€ 5,30

„Käpt'n Blaubär“- 3 Fischstäbchen mit Pommes frites

€ 6,50

„Mickey Mouse“- kleines Schnitzel“Wiener Art mit Pommes
frites

€ 6,90

„Schweinchen Dick“ - kleiner Schweinebraten mit
Kartoffelknödel

€ 6,80

„Für unsere Naschkatzen“ :

Überraschungsdessert, streng geheim

€ 4,-

Kaiserschmarrn, hausg'machtes Kompott

€ 10,70

Mascarponecreme, marinierte Beeren

€ 4,90

2 Himbeer-Mascarpone-Palatschinken, Mövenpick Joghurteis

€ 7,20

Dunkles Moussé au chocolat, marinierte Mangowürfel

€ 6,30

Zwetschgenknödel, süße Brösel, Butter

€ 4,90

Bitte beachten Sie unsere Mövenpick-Eisauswahl °!!

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