

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 bisschen 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 !!

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

Freitag und Samstag: Schnitzel- und Steaktage zu unseren gewohnten 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 Familienfeier oder Betriebsausflüge ganz individuell aus, wir informieren Sie gerne !

„Weihnachts-Klassiker“ :

¼ Weihnachtsganserl, Bratapfel, Kartoffelknödel, Salat vom Ismaninger Feldsellerie

€ 18,20

¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Ismaninger Feldblaukraut

€ 8,90

1/2 lebendfrischer Aumühle- Karpfen :

-„gebacken“ mit Erdäpfel-Radieserlsalat und

Remouladensoß

oder

-„blau“ mit zerlassener Butter und Ismaninger Dampfkartoffeln

€ 14,10

„Festtags-Menü“

Feine Karotten-Ingwersuppe

oder gemischter Salat

¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Ismaninger Feldblaukraut

Weihnachtlich gefüllter, ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoß´ oder Mövenpick Vanilleeis

€ 14,90

„Wärmt von innen“:

„Vitaminbombe“ : Haferl heißer Hollersaft

€ 4,-

Hafelr heißer Großeichenhausener Glühmost aus Streuwiesenobst

€ 4,50

Feine Karotten-Ingwersuppe

€ 4,90

Festtagssuppe(Leberspätzle, Pfannkuchen, Grießnockerl)

€ 4,70

„Ein Klassiker“ :

Fangfrisches Aumühle-Wallerfilet aus dem Wurzelsud, Meerrettichsoß ´, Dampfkartoffel, winterliches Gelberüben-Pastinaken-Gmias

„Tagesempfehlung“:

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Orangensoß ´, hausg ´ machte Erdäpfelkrapferl, mediterran mariniertes, lauwarmer Grill-Chicoree

€ 14,90

„Schußfrisch auf den Tisch“:

„Wildes Duo“: Lendensaltimbocca vom Gams aus den Ammergauer Alpen , feines Ragout „Südtiroler Art“ vom Rehkitz aus der Klosterjagd, abg ´ rösteter Maroni-Serviettenknödel, Feldsalatbouquet, mit reifem Parmesan und frischer Feige, Preiselbeer-Dressing

€ 17,80

Zweierlei g ´ schmorte Schlegelbraten: Vom Gams aus den Ammergauer Alpen und vom Reh aus der Klosterjagd, Steinpilzrahmsoß, hausg ´ machte Butterspätzle, Ismaninger Feldblaukraut

€ 15,50

„Vom Angus-Ochsen aus eig ´ ner Haltung“ :

„´ was b ´ onders“ : ein rosa gebratenes Filet-Steak(ca.200g) , „dry aged“ vier Wochen am Knochen gereift, bunte Rosmarin-Grillkartoffel, milde Whiskey-Orangen-grüne Pfeffer-Honig-Soß, Pastinaken-Gelberübens Gmias

€ 22,80

„Vielgelobt“ : Eine Angus-Bratwurst vom hauseig ´ nen Angus-Ochsen und eine „kälberne“ Bratwurst vom Miesbacher Fleckvieh, Bratkartoffel und Ismaninger Faßkraut

€ 9,40

„Zweierlei vom Miesbacher Fleckvieh“:

In kräftiger Rotweinsöß´g´schmorte Ochsenbackerl und zart g´sottenes Tellerfleisch aus der mageren Schulter samt Meerrettichsoß´, Petersilienkartoffel, winterliches Pastinaken-Gelberübenmias

€ 13,90

„Vollreif von der Steirischen Alm-Kalbin“:

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte Tagliata von der Lende, Tegernseer Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskern dressing und Kirschtomaten verfeinertes Feldsalatbüschel, Baguette

€ 14,70

„Es muss nicht immer Fleisch sein..“

„Luftiges Knödel-Trio“ : Gebackene (Tegernseer)Bergkäs-, Bärlauch- und Tomaten-Olivenserviettenknödel „,bayrischer Tzatziki“ zum Tunken, Feldsalatbouquet, 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

Klosterbräu-Schmankerl:

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

Ofenfrischer Schweinebraten , Dunkelbiersöß´ , Kartoffel- und Semmelknödel , lauwarmer Speck-Krautsalat

€ 10,30

„Gut für die Figur“ : Knackige Blatt- und Rohkostsalate dazu gegrillte Streifen von der Rottaler Hähnchenbrust, Apfelwürfel , Kräuterdressing und Baguette

€ 11,10

„geht allerweil...“:

Abgebräunter Leberkäse mit Erdäpfelsalat und Spiegelei

€ 8,90

Hausg´ machte Tellersülze mit Bratkartoffel

€ 8,90

„Für unsere Naschkatzen“:

„Überraschungsdessert“ („täglich wechselnd-streng geheim“)

€ 2,80

Weihnachtlicher Bratapfel, mit einer Haselnußfülle, heiße Vanillesoß ´ oder Mövenpick Vanilleeis

€ 4,30

Hausg ´ machtes Glühwein-Parfait, kloana Gewürzmuffin, Klecks Spekulatius-Karamelloß ´

€ 4,90

Creme brulée, Kompott von der Gartenquitte

€ 4,70

Speisekarte

„Kein Mensch ohne Fehler, kein Fisch ohne Gräten“

Aumühle-Duo: ein Saiblings- und ein Forellenfilet, in der Mandelbutter gebraten, dazu Ismaninger Petersilienkartoffer ´ l und Salat

€ 16,10

Aumühle-Saibling, in der Mandelbutter gebraten, dazu Ismaninger Petersilienkartoffer ´ l und Salat

€ 16,10

Aumühle-Forelle, „Müllerin Art“ dazu Ismaninger Petersilienkartoffer ´ l und Salat

€ 15,10

Aumühle-Forelle „blau“ im Wurzelsud gegart, mit Dampfkartofferl und zerlassener Butter

€ 14,90

„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-Zwiebelsoß, 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

2 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“ !!!

Brot mal Zeit ist Brotzeit..

O` bazda mit Zwiebelringerkloa

€ 3,80/groß€ 5,60

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

€ 5,80/ 6,90

„Schäftlarnar 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 Seite

€ 0,-

Spätzle oder Reiberknödel mit Soß´

€ 3,10

Portion Pommes frites mit Ketchup

€ 3,30

„Goofy“ – 2 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus

€ 4,10

„Käpt´n Blaubär“ – 3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

€ 5,30

„Mickey Mouse“ – kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup

€ 5,70

„Schweinchen Dick“ – kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel

€ 5,60

Getränkerte

Biere:

Löwenbräu Hell 0,5l/0,3l

€ 3,60/2,50

Franziskaner naturtrübes Helles 0,5l

€ 3,70

Dachauer Schloßbräu „naturtrübes Kellerbier“ 0,5l

€ 3,70

Franziskaner Hefeweißbier 0,5l/0,3l

€ 3,70/2,80

Franziskaner Weißbier alkoholfrei/dunkel/leicht 0,5l

€ 3,70

Beck`s Premium Pils (auch alkoholfrei) 0,33l

€ 3,30

Löwenbräu Dunkel 0,5l

€ 3,70

Triumphator – dunkler Doppelbock 0,5l

€ 3,80

Radler hell 0,5l/0,3l

€ 3,60/ 2,50

Ruß (auch alkoholfrei) 0,5l

€ 3,70

Damenruß 0,3l

€ 2,80

Weißbier-Cola 0,5l

€ 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

€ 3,10

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

€ 2,70/3,60

Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holler-Apfel 0,3l/0,5l

€ 2,70/3,80

Fruchtsäfte:

Wolfra Apfelsaft- oder Orangensaft 0,2l

€ 2,30

Wolfra Rhabarber-,Maracuja- , Holler-Apfel 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:

Kloster Schäftlarn Birnenbrand 2cl

€ 3,-

Jägermeister 2cl

€ 3,-

Ramazotti 2cl

€ 3,20

Grappa di Prosecco 2cl

€ 3,30

Spirituosen der Brennerei Lantenhammer/Schliersee :

Bauernobstler 2cl

€ 2,80

Gebirgsenzian 2cl

€ 3,-

Williams aus dem Slyrsfaß 2cl

€ 4,30

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

€ 5,90

Obstbrand aus dem Holzfass 2cl

€ 3,30

Spezial-Kräuterliqueur 2cl

€ 3,30

Slyrs- Whisky-Likör 2cl

€ 4,80

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

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

Weißweine:

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

€ 3,70

Ungsteiner 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.O.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 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 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“

€ 5,30

Zigeunerschnitzel mit feuriger Paprikasoß´

€ 5,30

„Isartaler“ – Schnitzel mit einer Dijon Senfsoß´

€ 5,30

Champignonrahmschnitzel

€ 5,30

Schnitzel mit einer Whisky-Orangen-Pfefferrahmsoß´

€ 5,30

Schnitzel von der Hühnerbrust

€ 6,50

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

€ 7,90

Gutsherrenschnitzel , überbacken mit Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Käse

€ 5,90

Flößerschnitzel überbacken mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Käse

€ 5,90

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

€ 5,30

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

€ 32,30

Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites /Bratkartoffeln /Kartoffelsalat

€ 2,20

Preiselbeeren

€ 1,-

Country Kartoffeln/Rösti/Grillgemüse/Butterspätzle

€ 2,40

Knoblauchbaguette

€ 2,60

Beilagensalat

€ 3,60