

## **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 Steaktag zu unseren gewohnt fairen  
Preisen !

Sonntag- und Feiertag: ¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Blaukraut

**€ 9,50 !**

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 !

**„Tages-Schmankerl“:**

Vom Reh aus der Klosterjagd : Zart g´schmortes Herz in Kräuterrahm,  
Bandnudeln, Wildkräutersalat, Preiselbeerdressing

**€ 10,90**

Gegrillte Ziegenkäsetaler, weiß-blaues Traubengröstl, Rösti, pflückfrischer Wildkräutersalat, Kürbiskerndressing, geröstete Sonnenblumenkerne

**€ 10,70**

Vom Seitz'schen Baierbrunner Bio-Schweinderl :

Ofenrescher Krustenbraten von der Keule, Dunkelbiersoß´, Semmel- und Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

**€ 12,20**

**„Fastenzeit-Menü“ :**

Bärlauchsuppe, Croutons

+++

Gegrillte Ziegenkäsetaler, weiß-blaues Traubengröstl, Rösti, pflückfrischer Wildkräutersalat, Kürbiskerndressing, geröstete Sonnenblumenkerne

+++

Erfrischende Frischkäsecreme, Hagebuttenmark

**€ 14,80**

**„O zapft is „ : Triumphator vom Faß 0,2l/0,5l € 2,-/3,90**

**„Wärmt von innen“:**

„Suppenzweierlei“:Spargelcremesüppchen mit Spargeleinlage, Bärlauchsuppe/Croutons

**€ 4,90**

Tafelspitzboullion mit Pfannkuchenstreifen

**€ 4,70**

**„Passend zur Jahreszeit“ :**

**„Dreierlei vom Hering“** : Ein Matjesfilet „Hausfrauen Art“, hausg´ machte Soß´ mit viel Tegernseer Heumilchjoghurt, ein Batzerl fruchtiger Curry-Heringssalat und roter Heringssalat, Ismaninger Salzkartoffel

**€ 9,90**

**„Wiener Backhendl“ von Maishendl-Innenfilet-Spitzen**, Klacks Erdäpfel-Radieserlsalat, Rohkost- und Blattsalate, Kürbiskerndressing, hausg´ machte Remouladensoß´

**€ 12,30**

**„Wildes Duo“**: Ein Ragout „Südtiroler Art“ vom Rehkitz aus der Klosterjagd und ein in Kräuterpanade gebratenes Edelschnitzel vom Sika-Hirschkalb aus dem Bayerischen Wald, abg´ rösteter Maroni-Serviettenknödel, Wildkräutersalatbouquet, mit reifem Parmesan und frischer Feige, Preiselbeer-Dressing

**€ 17,80**

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte **Tagliata von der Steirischen Almkabinnen-Lende**, Tegernseer Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskerndressing und Kirschtomaten verfeinertes Wildkräutersalatbüschel, Baguette

**€ 14,70**

**„Es muss nicht immer Fleisch sein..“ „Luftiges Knödel-Trio“** : Gebackene (Tegernseer)Bergkäs-, Bärlauch-und Tomaten-Olivenserviettenknödel „,bayrischer Tzatziki“ zum Tunken, 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**

**Klosterbräu-Schmankerl:**

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

€ 9,60

Wie man in Bayern die Kartoffeln veredelt? „Man füttert die Schweine  
damit...von unserem Miesbacher Hausmetzger : **Ofenfrischer**  
**Schweinebraten** , Dunkelbiersoß´ , Kartoffel- und Semmelknödel , lauwarmer  
Speck-Krautsalat

€ 10,30

Zart rosa gebratenes **Rib eye -Steak** (230g) von der Steirischen Alm-Kalbin,  
gut marmoriert, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter, Salat

€ 19,20

**„Zweierlei vom Miesbacher Fleckvieh“:** In kräftiger  
Rotweinssoß´ **g´schmorte Ochsenbackerl** und **zart g´ sottenes**  
**Tellerfleisch** aus der mageren Schulter samt Meerrettichsoß´ ,  
Petersilienkartoffel, Tages- Gmias

€ 14,50

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

€ 9,10

Hausg´ machte **Tellersülze** mit Bratkartoffel

€ 8,90

**„Für unsere Naschkatzen“:**

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

**€ 3,-**

**Speisekarte**

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

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

**€ 16,10**

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

**€ 16,10**

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

**€ 15,10**