

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 bisserl 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, liebe Gäste :

Stündliche Busverbindung täglich vom Kloster Schäftlarn zur S-Bahn
Hohenschaftlarn !!!!

Täglich servieren wir ein 3-Gang-Menü ab

€ 11,50 !!

Sonntag- und Feiertag : ¼ Bauernente, Kartoffelknödel, Blaukraut

€ 9,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, daß wir auf Grund der aktuellen Ereignisse unsere Speisenauswahl etwas beschränken mussten und auf Aktionstage, wie z.B. den Schnitzel-und Steak-Tag oder den Grillabend, momentan noch verzichten müssen !!!!

Speisekarte:

„Erdbeer-Spritz“, mit und ohne Alkohol

€ 4,80

„Aus der Suppenterrine“ :

Kräftige Tagessuppe (bitte erfragen)

€ 4,70

Spargelcremesuppchen mit Spargeleinlage

€ 4,90

„Es muss nicht immer Fleisch sein...“:

Gebackenes Schnitzel vom Ismaninger Feldsellerie auf einem Carpaccio von der Ismaninger roten Feldrube, mit Himbeer-Balsamico mariniert, dazu mediterran

eingelegte Artischocken, Baguette , geröstete Kräuterseitlingen (Edelpilze),
Parmesan

€ 10,80

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

€ 9,90

Porton **Süßkartoffel-Pommes**

€ 4,-

Kloaner **Wildkräutersalat oder Beilagensalat**

€ 3,90

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

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

€ 16,10

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

€ 10,20

„Für Salatfreunde“:

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

€ 12,30

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

€ 14,70

„Vom Grill“:

Ofenfrische Spare ribs vom Bio-Schweinderl, hausg´ machte Barbecue-Soß´, Süßkartoffel-Pommes, coleslaw(Kraut-Gelberübe-Sauerrahmsalat)

€ 13,20

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

€ 9,80

„Ochsen-Burger“ vom Grill, hausg´machtes Relish, Emmentaler-Grillkäs´ in der bayerischen Laugen-Burgersemmel dazu Süßkartoffelpommes

€ 9,30

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

€19,20

Klassischer Zwiebelrostbraten vom reifen Steirischen Almochsen- Entre côte mit einer Natur-Zwiebelsoß, Bratkartoffeln und Speckbohnen

€ 17,30

„Bräustüberl-Klassiker“:

Abgebräunter Leberkäse vom Miesbacher Hausmetzger mit hausg´machtem Erdäpfelsalat und Spiegelei

€ 9,10

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

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

€ 14,50

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

€ 19,90

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“ !!!

Für unsere kleinen Gäste oder den kleinen Hunger:

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

€ 0,-

Spätzle oder Kartoffelknödel 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

„Für unsere Naschkatzen“:

Portion Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Kompott der Saison

€ 9,90

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoß´, Sahne

€

Holler-Panna cotta, marinierte Erdbeeren

€

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, Bauernbrot

€ 5,80/ 6,90

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 Weißwurst vom Holnburger, Miesbach

€ 5,20

Breze

€ 1,20

Getränkerte

Biere:

Löwenbräu Hell

0,5 l/0,3l € 4,10/3,-

Franziskaner naturtrübes Helles

0,5l € 4,20

Dachauer Schloßbräu „naturtrübes Kellerbier“

0,5l € 4,20

Franziskaner Hefeweißbier

0,5 l/0,3l € 4,20/3,10

Franziskaner Weißbier alkoholfrei/dunkel/leicht

0,5 l € 4,20

Beck`s Premium Pils (auch alkoholfrei)

0,33l € 3,70

Löwenbräu Dunkel

0,5 l € 4,20

Triumphator – dunkler Doppelbock

0,5 l € 4,20

Radler hell

0,5 l/0,3l € 4,10/ 3,-

Ruß(auch alkoholfrei)

0,5 l € 4,20

Damenruß

0,3 l € 3,10

Weißbier-Cola

0,5 l € 4,20

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser

0,5l/0,3l € 3,20/2,30

Petrusquelle Gourmet still oder medium

0,25l / € 2,60

0,5l € 3,80/0,75l €5,--

Schorlen (aus Wolfra-Säften) :

Apfel, Orange

0,3l /0,5l € 2,90/4,-

Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holler-Apfel

0,3l/0,5l € 3,-/4,20

Coca-Cola auch in light (3,4)

0,33l € 3,20

Fanta

0,33l € 3,-

Spezi (3,4)

0,3l/0,5l € 3,-/3,90

.... bitte umblättern

Almdudler

0,25l € 2,90

Libella „weiß“

0,3l/0,5l € 2,10/3,10

Karamalz

0,5l € 3,50

Schweppes Bitter Lemon (5)

0,2l € 3,-

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 Milchkafee

€ 3,70

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 :

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

0,1l € 4,70 /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, kräftig

0,25l € 4,40

Trollinger, Q.W., Württemberg, trocken

0,25l € 4,80

Südtiroler Kalterer See, D.O.C., Südtirol, süffig

0,25l € 4,20

Rosé

„Schilcher“ – Reiterer, Österreich, erfrischend trocken

0,25l € 5,70

All unsere Preise beinhalten MWST und Bedienung !!!

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

Lendensteak von der Steirischen Alm-Kalbin

€ 11,30

Rib-Eye von der vollreifen Steirischen Almkalbin

€ 11,90

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

Haben Sie schon gewusst,

daß zum Klosterbräustüberl auch Fremdenzimmer gehören ?

Wir bieten unseren Gästen 10 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 Ludwig1. 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.