

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

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 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.

Aufg´merkt, liebe Gäste !!!!

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

Täglich servieren wir ein 3-Gang-Menü ab 12,50 !

**Dienstags: ab Oktober schlachtfrische Blut- und Leberwurste vom
Miesbacher Hausmetzger !!!**

Freitag: Schnitzel-und Steaktag zu unseren gewohnt fairen Preisen !!!

**Sonn- und Feiertags: 1/4 Bauernente, Kartoffelknödel, Ismaninger
Blaukraut
€ 9,50**

**Gerne richten wir Ihre Familien-, Weihnachtsfeiern oder Betriebsausflüge
ganz individuell aus , wir informieren Sie gerne !!!**

Ab Ende Oktober: lebendfrische Aumühle-Karpfen

Speisekarte

Grießnockerlsuppe

€ 4,70

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl

€ 4,90

Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat, Brot

€ 6,80/7,90

2 Weißwürst´

€ 5,20

Breze

€ 1,20

Obazda, Zwiebelringerl

€ 6,40

Abgebräunter Leberkäse, Erdäpfelsalat, Spiegelei

€ 9,10

Spare ribs, Süßkartoffelpommes, coleslaw-Salat

€ 13,20

Schweinebraten, Kartoffel- und Semmelknödel, Krautsalat

€ 10,30

Rinder-Duo: Ochsenbacker´l in Rotweinsöß und Tellerfleisch in Meerrettichsöß´, Petersilienkartoffel, Tagesgmias

€ 14,50

Zwiebelrostbraten, Zwiebelsoß´, Bratkartoffeln, Speckbohnen

€ 17,30

Wiener Schnitzel, Bratkartoffel oder Pommes frites, Salat

€ 19,90

Backhendl-Filetspitzen, Erdäpfel-Radiesersalat, Salatbouquet

€ 12,30

Bratwurst-Duo: Angus- und kälberne Bratwurst, Bratkartoffeln, Ismaninger Faßkraut

€ 9,80

Angus-Ochsen-Burger, Parmesan-Schmelzkäs´, ofenfrische Burgersemmel, Süßkartoffelpommes

€ 10,30

Rib Eye-Steak, Süßkartoffelpommes, Salat
€ 19,20

Sellerieschnitzel, Rannencarpaccio, Kräuterseitlinge, Baguette
€ 10,80

Kässpätzle, Salat
€ 9,90

Portion Süßkartoffelpommes
€ 4,-

Wildkräuter oder Beilagensalat
€ 3,90/4,30

Dreierlei Matjes: Matjesfilet Hausfrauen Art, Currymatjes, roter Heringssalat, Salzkartofferl
€ 10,20

Aumühle-Duo: Saiblings- und Forellenfilet, Mandelbutter, Petersilienkartofferl, Salat
€ 16,10

Kaiserschmarrn, hausg´maches Kompott
€ 9,90

2 Zwetschgenknödel, süße Brösel, Butter
€ 4,20

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

Milchkaffee

€ 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 !!!