

Aufg'merkt :

Stündliche Busverbindung MO-FREI vom Kloster Schäftlarn zur S-Bahn Hohenschäftlarn !!!!

Täglich servieren wir ein 3-Gang-Menü

ab € 10,50 !!

Donnerstag bei guter Witterung : Reichhaltiges Grillbuffet,

€ 12,90/Person !

*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 !*

„Der Sommer klopft an“:

Spaghetti mit Filetstreifen vom Miesbacher Jungstierl,
Schriobenbenhausener Spargel, hausg'machtem Ruccolapesto und
Kirschtomaten, garniert mit Tegernseer Bergkäse € 14,70

Vom Angus-Ochsen aus eig'ner Zucht: Zartes Schmorsteak, kräftige
Soß', g'würfelte Backkartoffeln, Dip, g'mischter Salat € 13,70

Lauwarmes „Semmelknödel-Carpaccio“, knackige Radi-Paprika-
Marinade, Blattsalatbüschel € 8,20

Mediterran marinierte, gegrillte Kotelettes vom Weidelamm, Salat
von reifer Avocado und Netzmelone dazu ein fruchtiger Curry-Dip
und Süßkartoffel-Pommes € 16,50

„Schönwetter-Menü“ :

Spargelsuppe oder Kloana g'mischter Salat

+++

Menüportion ofenfrische Spare ribs vom Bio-Schweinderl,
hausg'machte Barbecue-Soß', Süßkartoffel-Pommes, coleslaw(Kraut-
Gelberübe-Sauerrahmsalat)

+++

Kloane helle und dunkle Schokocreme, marinierte Erdbeeren,
Schokokuchenzwürfel

€ 14,50

„Passend zur Jahreszeit“ :

„Dreierlei vom Matjes“ : Ein Matjesfilet „Hausfrauen Art“, hausg'machte Soß' mit viel Tegernseer Heumilchjoghurt, ein Batzerl fruchtiger Curry-Matjessalat und roter Heringssalat, Ismaninger Salzkartoffel € 9,90

„Wiener Backhendl“ von Maishendl-Innenfilet-Spitzen, Klacks Erdäpfel-Radieserlsalat, Rohkost- und Blattsalate, Kürbiskern dressing, hausg'machte Remouladensoß' € 12,30

„Wildes Duo“: Lenden-Saltimbocca und ein feines Ragout „Südtiroler Art“ vom Rehböckerl aus der Klosterjagd, abg'rösteter Maroni-Serviettenknödel, Wildkräutersalatbouquet, mit reifem Parmesan und frischer Feige, Preiselbeer-Dressing € 17,80

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte **Tagliata von der Steirischen Almkalbinnen-Lende**, Tegernseer Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskern dressing 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,-