

Gruppenkarte 2010



Pfannkuchensuppe	2,90 €
Bayerische Leberknödelsuppe	3,30 €
Ungarische Gulaschsuppe ² mit Klosterbrot	4,00 €
Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,4} mit Klosterbrot	6,30 €
„Obazda“ (angemachter Camembert) mit Zwiebelringen und Klosterbrot	6,80 €
2 Paar Rostbratwürstl ^{4,7} mit Sauerkraut und Klosterbrot	7,90 €
Klosterspätzle Eierspätzle mit Klosterkäse, gebräunte Zwiebeln und gemischte Blattsalate	7,90 €
Gemischter Brotzeiteller ^{2,3,4,7,11} mit geräuchertem Speck, gekochtem Schinken, Emmentaler, Salami, Wurst Landjägerscheiben, Tomate, Essiggurke, Pfefferoni, Butter und Klosterbrot	8,30 €
Salatteller nach Art des Hauses gemischte Blattsalate mit Tomate, Mais und gebratenen Geflügelbruststreifen	8,90 €
Paniertes Schnitzel von der Schweinelende mit Pommes frites	9,60 €
Bayerischer Schweinebraten ^{2,3} mit Ettaler Dunkelbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel	9,60 €
Ungarisches Rindergulasch mit Paprikastreifen und Semmelknödel	10,40 €
Tafelspitz vom Jungbullen ³ mit Meerrettichsoße, Lauchgemüse und Kartoffeln	10,90 €
Rollbraten an Dunkelbiersauce Krautsalat und Kartoffelknödel	11,80 €
Kalbsrahmbraten mit Gemüse und hausgemachten Eierspätzle	12,90 €
Hirschragout „Försterin Art“ ^{2,3,11} mit Champignons, Speck, Preiselbeer-Birne und hausgemachten Eierspätzle	13,80 €
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln und bunten Salaten der Saison	14,50 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller	15,90 €
Filet vom Klosterochsen ¹ an kräftiger Sherrysauce, mit Kartoffelgebäck und buntem Salatteller	20,80 €
Gemischtes Eis	3,70 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,00 €
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,10 €

Deklaration der Inhaltsstoffe

- 1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle
13) gewachst 14) mit Taurin