

Suppe

Tagessuppe		4,70€
Pfannkuchensuppe	A1,A3,A7,A9	4,80€
Ettaler Bierbrezensuppe mit Bergkäse	A1,A3,A7,A9	4,80€
Bayrische Leberknödelsuppe	A1,A3,A9	5,50€
Ungarische Gulaschsuppe ² mit Klosterbrot		5,90€

Salat

Gemischter Salat	A1,A7,A10	5,60€
Salatteller nach „Art des Hauses“ gemischte Blattsalate mit Tomaten, frischen Kräutern Mais, Zwiebeln und gebratenen Geflügelbruststreifen	A6,A7,A4,A10	16,90€
Bunte Salat-Bowl mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten Kichererbsen, Mais, Paprika, Couscous, Früchten und Orangen-Ingwerschmand	A1,A7, A13	15,90€
Salat-Bowl mit Parmesan	A7	17,90€
Salat-Bowl mit Rinderlendenstreifen	A6	19,90€
Salat-Bowl mit 5 Stück Garnelen	A2	21,90€

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,20€

Sommer 2023



Warme Gerichte

Knuspriger Kloster Schweinebraten ^{2,5} mit Ettaler Dunkelbiersauce, gefülltem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	A1,A9,A12	15,50€
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	A1,A3	15,60€
Paprikagulasch vom Bayrischen Jungrind mit Semmelknödel	A1,A3,A7	16,90€
Tafelspitz vom Bayrischen Jungrind mit Kren-Apfelsauce dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln	A7,A9,A1	17,50€
Ettaler Bauernschmaus Knuspriger Schweinebraten, schwarzgeräucherter Nacken und Rostbratwurst auf Specksauerkraut dazu Semmelknödel, Ettaler Dunkelbiersauce und Kren	A1,A3,A7,A9	17,90€
Ludwig Burger (250g) mit Rinder Pattie, Zwiebeln, Gurke, Speck, Tomate, Blattsalat Paprika-Relish dazu Steakhouse Pommes	A1,A3,A7,A9,A12	18,90€
Medaillons von der Pute ^{4,7,11} mit fruchtiger Kokos-Currysauce dazu Basmatireis und gebratene Ananas	A1,A7,A6	18,90€
Cordon Bleu „Klosterhof“ ^{4,7} Schweinerücken gefüllt mit Wacholderschinken und würzigem Bergkäse dazu Pommes Frites und buntem Salatteller	A1,A3,A7,A10	20,80€
Ragout vom Ammertaler Hirsch ^{2,3,11} in Preiselbeer-Wacholdersauce mit Wurzelgemüse und hausgemachten Eierspätzle	A1,A3,A7,A9	21,50€
Zwiebelrostbraten vom Bayrischen Jungrind mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	A1,A7,A10,A9	26,80€

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,20€

Sommer 2023



Seniorenteller

Portion flambierter Kaiserschmarrn³	A1,A3,A7	11,90€
mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis <i>(Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)</i>		
Knuspriger Kloster Schweinebraten^{2,5}	A1,A9,A12	13,50€
mit Ettaler Dunkelbiersauce, gefülltem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat		
Tafelspitz vom Bayrischen Jungrind	A7,A9,A1	15,50€
mit Kren-Apfelsauce dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln		

Fischgerichte

Lachsforellenfilet vom Grill	A4,A1,A6,A7	22,50€
mit pikantem Paprika-Birnenconfit und Kartoffel-Schalottenstampf dazu Vogerlsalat		
Tagliatelle	A1,A2,A7	19,80€
mit Garnelen, Fenchel, Artischocken und Karotten in Hummer-Pernondsauce		

Kinderteller

Obelix^{2,3}	A1,A9,A12	4,00€
Knödel mit Bratensauce		
Mickey Mouse	A1,A3,A9	4,00€
Eierspätzle mit Bratensauce		
Pumuckel¹¹		4,00€
Pommes Frites mit Ketchup		
Asterix^{3,11}	A1,A3	6,50€
Kleines Schnitzel von der Schweinelende mit Pommes Frites und Ketchup		

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,20€

Sommer 2023



Vegetarisch

Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel	A1,A3,A7,A10	12,50€
mit Zwiebeln, Rucola und Ei dazu bunte Blattsalate		
Klosterspätzle	A1,A3,A7,A10	12,90€
Eierspätzle mit Bergkäse und Lauchzwiebeln dazu bunte Blattsalate		
Portion flambierter Kaiserschmarrn³	A1,A3,A7	13,90€
mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis <i>(Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)</i>		
Gebackene Aubergine gefüllt mit Schafskäse,	A1,A7	17,90€
Klostergartenkräutern, Tomaten und Knoblauch auf Paprika-Kartoffelragout		
Vegetarischer Avocado Burger	A1,A3,A7,A9	18,90€
mit gebratenem Ziegenkäsetaler, Grillgemüse, Avocadocreme und Salatgarnitur dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip		

Vegan

Gersten-Petersilienrisotto	A1	16,50€
mit Egerlingen, buntem Sommergemüse, Röstzwiebeln und veganem Käse		

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,20€

Sommer 2023



Kalte Brotzeiten

„Obazda“ (angemachter Camembert) mit Zwiebelringen und Klosterbrot	A1,A7	10,30€
Kloster-Wurstsalat ^{4,11} mit Lyoner, Tomaten, Gurken, Ei, dazu Klosterkäse, Schnittlauch und Bauernbrot	A1,A3,A9,A10	10,80€
Kalter Braten ³ mit frischem Kren, Ei und Gewürzgurke dazu Butter und Bauernbrot	A1,A3,A7	10,90€
Ettaler Speck-Schinkenteller ³ fein garniert mit Meerrettich, Butter und Bauernbrot	A1,A7	12,40€
Brotzeitbrett ^{2,3,7,11} mit geräuchertem Speck, gekochtem Schinken, Landjäger, kaltem Braten, Salami, Obazda und Klosterkäse, gekochtes Ei an bunter Garnitur dazu Butter und 2 Scheiben Bauernbrot <i>(für jede weitere Scheibe Brot berechnen wir 0,50 €)</i>	A1,A3,A7	13,90€

Aus der Wurstküche

2 Stück original bayerische Weißwürste ^{4,7,11} mit süßem Senf und Brez'n	A1	7,50€
2 Paar Wiener Würstl ^{4,7,10} mit Senf und Brez'n	A1	7,80€
3 Stück Rostbratwürstel ^{4,7,10} mit Sauerkraut, Klosterbrot und Senf	A1	10,90€

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,20€

Sommer 2023



Für unsere Gaumenfreunde

-ab 18 Uhr-

Kloster-Toast	A1,A7,A9	19,90€
Kleines Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Speck und Salatgarnitur dazu getoastetes Bauernbrot		
Bierbrauerschnitzel Benedikt ^{2,3}	A1,A7,A9,A10	20,80€
Schweineschnitzel gefüllt mit Nackenschinken, Senf und Kren an Zwiebelsauce dazu Kartoffelgebäck und Speck-Krautsalat		
Ettaler Prälatenteller	A1,A3,A7,A9	24,80€
Medaillons vom Schweinefilet im Pfeffer-Speckmantel gebraten mit Egerlingen in Gartenkräuterrahm dazu buntes Sommergemüse und hausgemachte Eierspätzle		
Kloster-Teller ^{2,3}	A1,A7,A9	25,90€
Rinderlende, Schweinefilet und Pute vom Grill mit Kräuterbutter dazu Speckbohnenbündchen und gebackene Kartoffeln mit Kümmel-Lauchschmand		
Rumpsteak vom Bayrischen Jungrind (250g)	A1,A9,A6,A7	32,50€
auf Klostergartenkräutern gebraten mit Portwein-Pfefferschalotten gratinierter Tomate, Pimientos de Padron und Kartoffelgratin mit Ettaler Mandelkäse		

Unser Familienangebot

Familienplatte „Ludwig der Bayer“ ^{4,7}	A1,A3,A7,A9,A10	49,90 €
2 kleine panierte Schnitzel, 2 Putensteaks, Rinderlende, 2 Bratwurstl, 2 Grillwurstl, Pommes Frites, hausgemachte Eierspätzle und Kräuterbutter dazu buntes Gemüse		

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



Dessert

Gemischtes Eis ^{1,8,11}	A3,A7	5,50€
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,8,11}	A3,A7	6,40€
Crème brûlée mit frischen Früchten	A3,A7	8,50€
Eisbecher Ludwig der Bayer Pistazieneis, Erdbeereis und Vanilleeis mit frischen Früchten, Sahne und kandierten Nüssen	A3,A7,A8	11,50€
Kuchen aus eigener Konditorei ^{1,3,7}		3,90€
Torten aus eigener Konditorei ^{1,3,7} <i>(Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der tagesaktuellen Auswahl)</i>		4,20€
Hausgemachter Apfelstrudel ^{1,8,11} mit Vanilleeis/Sahne oder Amaretto- Vanillesauce	A1,A3,A7	6,50€
Warmer Topfenstrudel ³ mit Vanilleeis/Sahne oder Amaretto- Vanillesauce	A1,A7	6,50€
Eiskaffee ⁹ mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	A7	6,90€
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	A7	6,90€

Allergene

A1	glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, etc.)
A2	Krebstiere
A3	Eier
A4	Fisch
A5	Erdnüsse
A6	Soja
A7	Milch (einschließlich Laktose)
A8	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
A9	Sellerie
A10	Senf
A11	Sesamsamen
A12	Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10mg/kg oder 10mg/l)
A13	Lupine
A14	Weichtiere

Eine detaillierte Erklärung erhalten Sie auf Wunsch von unseren Servicemitarbeitern

