


Suppe

Tagessuppe		5,20 €
Pfannkuchensuppe	A1,A3,A7,A9	5,40 €
Ettaler Bierbrezensuppe mit Bergkäse	A1,A3,A7,A9	5,60 €
Bayrische Leberknödelsuppe	A1,A3,A9	6,00 €
Ungarische Gulaschsuppe ² mit Klosterbrot	A1,A9	6,30 €

Salat

Gemischter Salat	A1,A7,A10,A9	6,20 €
Salatteller nach „Art des Hauses“ gemischte Blattsalate mit Tomaten, frischen Kräutern Mais, Zwiebeln und gebratenen Geflügelbruststreifen	A4,A6,A7,A10,A9	18,50 €
Bunte Blattsalatvariation A1,A9,A6, A8 mit Karotten, Tomaten, Edamame, Landgurken, frischen Früchten, Basilikum, gerösteten Nüssen, Brotchips und Birnen-Balsamicodressing		15,90 €
mit geräuchertem Tofu 	A1,A3,A6	15,90 €
mit knusprigen Backhendlstücken und Kernöl	A1,A3	18,90 €
mit marinierten Flusskrebse und Aioli	A1,A2, A7	22,50 €

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,30€

Sommer 2024

Warme Gerichte

Knuspriger Kloster Schweinebraten ^{2,5}	A1,A9,A12,A7	16,90 €
mit Ettaler Dunkelbiersauce, gefülltem Kartoffelknödel und Krautsalat mit gebratenen Speckwürferln		
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“	A1,A3	16,90 €
mit Pommes Frites		
Paprikagulasch vom Bayrischen Jungrind	A1,A3,A7	18,50 €
mit Semmelknödel		
Tafelspitz vom Bayrischen Jungrind	A7,A9,A1	18,90 €
mit Kren-Apfelsauce dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln		
Ettaler Bauernschmaus	A1,A3,A7,A9	19,50 €
Knuspriger Schweinebraten, schwarzgeräucherter Nacken und Rostbratwurst auf Specksauerkraut dazu Semmelknödel, Ettaler Dunkelbiersauce und Kren		
Ludwig Burger (250g)	A1,A3,A7,A9,A12	19,90 €
mit Rinder Pattie, Zwiebeln, Gurke, Speck, Tomate, Blattsalat Paprika-Relish dazu Steakhouse Pommes		
Medaillons von der Pute ^{4,7,11}	A1,A7,A6	20,50 €
mit fruchtiger Kokos-Currysauce dazu Basmatireis und gebratener Ananas		
Cordon Bleu „Klosterhof“ ^{4,7}	A1,A3,A7,A10	21,90 €
Schweinerücken gefüllt mit geräuchertem Nackenschinken und würzigem Bergkäse dazu Pommes Frites und Preiselbeeren		
Ragout vom Ammertaler Hirsch ^{2,3,11}	A1,A3,A7,A9	23,50 €
in Preiselbeer-Wacholdersauce mit Wurzelgemüse und hausgemachten Eierspätzle		
Zwiebelrostbraten vom Bayrischen Jungrind	A1,A7,A10,A9	28,90 €
mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller		

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,30€

Sommer 2024

Seniorenteller

Portion flambierter Kaiserschmarrn³	A1,A3,A7	13,50 €
mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis (Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)		
Knuspriger Kloster Schweinebraten^{2,5}	A1,A9,A12,A7	14,90 €
mit Ettaler Dunkelbiersauce, gefülltem Kartoffelknödel und Krautsalat mit gebratenen Speckwürferln		
Tafelspitz vom Bayrischen Jungrind	A7,A9,A1	16,80 €
mit Kren-Apfelsauce dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln		

Fischgericht

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten	A4,A8,A7,A10,A9	26,80 €
dazu Petersilienkartoffeln und bunte Blattsalate		
Lachsforellenfilet und Garnelen	A2,A4	27,80 €
in Knoblauch-Chiliöl gebraten auf Schmorgemüse von Zucchini, Paprika, Auberginen Schalotten und Oliven in Tomatensauce dazu Rosmarin-Kartoffeln		

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Obelix^{2,3}	A1,A9,A12	4,60 €
Knödel mit Bratensauce		
Mickey Mouse	A1,A3,A9	4,60 €
Eierspätzle mit Bratensauce		
Pumuckel¹¹		4,60 €
Pommes Frites mit Ketchup		
Asterix^{3,11}	A1,A3	7,40 €
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 0,30€

Sommer 2024

Vegetarisch

Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel	A1,A3,A7,A10,A9	13,20 €
mit Zwiebeln, Rucola, Kirschtomaten und Spiegelei dazu bunte Blattsalate		
Klosterspätzle	A1,A3,A7,A10,A9	13,90 €
Eierspätzle mit Bergkäse und Lauchzwiebeln dazu bunte Blattsalate		
Portion flambierter Kaiserschmarrn³	A1,A3,A7	15,50 €
mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis <i>(Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)</i>		
Vegetarischer Avocado Burger	A1,A3,A7,A9	20,50 €
mit gebratenem Halloumi, Grillgemüse, Avocadocreme und Salatgarnitur dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahmdip		

Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei

Pikantes Gemüse-Kokoscurry	A11,A6,A8	19,90 €
mit Kichererbsen und Bambussprossen dazu Sesam Basmatireis		



Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,30€

Sommer 2024

Kalte Brotzeiten

„Obazda“ (angemachter Camembert) mit Zwiebelringen und Klosterbrot	A1,A7	11,80 €
Kloster-Wurstsalat ^{4,11} mit Lyoner, Tomaten, Gurken, Ei, dazu Klosterkäse, Schnittlauch und Bauernbrot	A1,A3,A9,A10	11,80 €
Kalter Braten ³ mit frischem Kren, Ei und Gewürzgurke dazu Butter und Bauernbrot	A1,A3,A7	11,90 €
Ettaler Speck-Schinkenteller ³ fein garniert mit Meerrettich, Butter, gekochtem Ei und Bauernbrot	A1,A7	14,20 €
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	15,50 €

Aus der Wurstküche

2 Stück Original bayerische Weißwürste ^{4,7,11} mit süßem Senf und Brez'n	A1	8,20 €
2 Paar Wiener Würstl ^{4,7,10} mit Senf und Brez'n	A1	8,60 €
3 Stück Rostbratwürstel ^{4,7,10} mit Sauerkraut, Klosterbrot und Senf	A1	12,90 €

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,30€

Sommer 2024

Für unsere Gaumenfreunde

-ab 18:00 Uhr-

Gebackene Backhendlstücke mit Krenremoulade	A1,A3,A7,A8,A9	19,50 €
dazu Kartoffel-Vogerlsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl		
Kleines Lendensteak vom Werdenfelser Jungrind	A1,A3,A9,A10	21,50 €
mit Kräuterbutter, Speck, Salat und Rosmarin-Focaccia		
Bierbrauerschnitzel Benedikt^{2,3}	A1,A7,A9,A10	22,90 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Nackenschinken, Senf und Kren an Zwiebelsauce dazu Kartoffelgebäck und Krautsalat		
Kloster-Teller^{2,3}	A1,A7,A9,A10	28,50 €
Rinderlende, Schweinerücken und Pute vom Grill mit Kräuterbutter dazu Speckbohnenbündchen und gebackene Kartoffeln mit Kümmel-Lauchschmand		
Rumpsteak vom Werdenfelser Jungrind (250g)	A7,A9,A10	35,90 €
mit pikanter grüner Pfefferbutter dazu Dipkartoffeln mit Avocadocreame und Peperonatta		

Unser Familienangebot

Familienplatte „Ludwig der Bayer“^{4,7}	A1,A3,A7,A9,A10	58,90 €
2 kleine panierte Schnitzel, 2 Putensteaks, Rinderlende, 2 Bratwürstl, 2 Grillwürstl, 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 (3 Kugeln) ^{1,8,11}	A3,A7	6,30 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne ^{1,8,11}	A3,A7	7,30 €
Eiskaffee ⁹ mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	A7	6,90 €
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	A7	6,90 €
Tartufo Limoncello-Eiskugel mit frischen Früchten und Sahne	A1,A3,A7	7,90 €
Vanille Panna Cotta mit Waldbeerenragout	A7	8,90 €
„Der fruchtige Ludwig“ Eisbecher Wassermelonen-, Schwarze Johannisbeere- und Mangoeis mit frischen Früchten und Kokossahne	A7	12,50 €

Kuchen und Torten

(Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der tagesaktuellen Auswahl)

Kuchen ^{1,3,7}		4,40 €
Torten ^{1,3,7}		4,70 €
Hausgemachter Apfelstrudel ^{1,8,11} mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A3,A7	7,50 €
Warmer Topfenstrudel ³ mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A7	7,50 €

Warme Küche von 11:30-21:00 Uhr

Beilagenänderung 1,00 €, Ketchup und Mayonnaise je 0,30€

Sommer 2024