

## Suppe

Pfannkuchensuppe	A1,A3,A7,A9	5,90€
Ettaler Kaspressknödelsuppe	A1,,A3, A7,A9	6,90€
Ungarische Gulaschsuppe <sup>2</sup> mit Klosterbrot	A1,A9	7,20€

## Salat/Vorspeisen

Gemischter Salat	A10,A9	6,80€
Salatteller nach „Art des Hauses“ gemischte Blattsalate mit Tomaten, frischen Kräutern Mais, Zwiebeln und gebratenen Geflügelbruststreifen	A6,A10,A9	19,50€
Pikantes Cheviche vom Schweinebraten mit Limette, Koriander, Paprika und Röstzwiebeln in Chili-Mayonnaise dazu Maistortillas	A3,A9,A1	14,90€
Räucherlachs-Tartar auf grüner Basilikum-Krensauce, Borettane Zwiebeln und Kapern dazu ofenfrisches Baguette	A4,A1,A3,A10,A12	16,80€

## Vegetarisch

Geröstete Semmel- und Kartoffelknödel mit Zwiebeln, Rucola, Kirschtomaten und Spiegelei dazu bunte Blattsalate	A1,A3,A7,A10,A9	14,50€
Klosterspätzle Eierspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln dazu bunte Blattsalate	A1,A3,A7,A10,A9	14,90€
Portion flambierter Kaiserschmarrn <sup>3</sup> mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis (Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)	A1,A3,A7	15,90€
„Vegetarischer Gipfelstürmer“ <sup>2,3</sup> Danoch kimmst übaroi aufi Burger mit Schafskäse, Artischockencreme, Oliventapenade, Tomaten, Honig-Zwiebeln und Rucola dazu gebackene Kartoffelecken und Cocktailsauce	A1,A3,A7	21,90€

Warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr (Zwischen 14:00 Uhr und 17:30 Uhr kleine Karte)

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

Winter 2025/2026

## Warme Gerichte

<b>Knuspriger Kloster Schweinebraten</b> <sup>2,5</sup>	A1,A9,A12,A7, A3	17,80€
mit Ettaler Dunkelbiersauce, Kartoffel- und Semmelknödel dazu Apfelblaukraut		
<b>Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	A1,A3,7,A13	17,80€
dazu Kartoffelsalat mit Kernöl und Preiselbeeren		
<b>Ettaler Bauernschmaus</b>	A1,A3,A7,A9, A12	19,90€
Knuspriger Schweinebraten, schwarzgeräucherter Nacken und Rostbratwurst auf Specksauerkraut dazu Semmelknödel, Ettaler Dunkelbiersauce und Kren		
<b>Hähnchenbrust mit Pancetta Magretta und Salbei gebraten</b>	A7,A8	21,50€
auf Rote Bete-Risotto mit Birne, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen		
<b>Cordon Bleu „Klosterhof“</b> <sup>4,7</sup>	A1,A3,A7,A10	22,80€
Schweinerücken gefüllt mit geräucherter Unterschale und würzigem Bergkäse dazu Pommes Frites und Preiselbeeren		
<b>Ludwig Burger (250g)</b>	A1,A3,A7,A9,A12	22,90€
mit Rinder Pattie, Zwiebeln, Gurke, Speck, Tomate, Blattsalat Paprika-Relish, Sellerie-Mayonnaise und gebackene Kartoffelecken		
<b>Ragout vom Ammertaler Hirsch</b> <sup>2,3,11</sup>	A1,A3,A7,A9	25,80€
in Preiselbeer-Wacholdersauce mit Kräutersaitlingen Kartoffelkroketten und marinierten Zwetschgen		
<b>Geschmorte Backerl vom Bayrischen Jungrind</b>	A1,A7,A9,A10	26,80€
an Thymian-Rotweinsauce dazu Parmesan-Polenta und gebackene Vanillekarotten		
<b>Zwiebelrostbraten vom Bayrischen Jungrind (220g)</b>	A1,A7,A10,A9	28,90€
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen		
<b>„Dirndl-Steak“ das kleine Steak fürs Madl (160g)</b>	A1,A3,A7,A9,A10	23,50€
vom Werdenfelser Jungrind auf geröstetem Bauernbrot, Artischockencreme, Cocktailsauce, Kräuterbutter und kleinem Salat		

Warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr (Zwischen 14:00 Uhr und 17:30 Uhr kleine Karte)

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

Winter 2025/2026

## Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei

**Süßkartoffel und Rote Bete** A8,A6,A1 19,90€  
mit orientalischen Gewürzen gebacken  
dazu veganer Salbeischmand, Apfelspalten und geröstete Walnüsse

## Seniorenteller

**Portion flambierter Kaiserschmarrn**<sup>3</sup> A1,A3,A7 13,90€  
mit Rum-Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Vanilleeis  
(Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 20 Minuten dauert)

**Knuspriger Kloster Schweinebraten**<sup>2,5</sup> A1,A9,A12,A7, A3 15,80€  
mit Ettaler Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel  
und Apfelblaukraut

## Fischgerichte

**Zanderfilet in Mandelbutter gebraten** A4,A8,A7,A10,A9 26,90€  
dazu Petersilienkartoffeln und bunte Blattsalate

## Aus der Wurstküche

**2 Stück Original bayerische Weißwürste**<sup>4,7,11</sup> A1 8,50€  
mit süßem Senf und Brez'n

**2 Paar Wiener Würstl**<sup>4,7,10</sup> A1 8,80€  
mit Senf und Brez'n

**3 Stück Rostbratwürstel**<sup>4,7,10</sup> A1 12,90€  
mit Sauerkraut, Klosterbrot und Senf

**Scheibe gebräunter Leberkäs mit Spiegelei** A3,A10 12,90 €  
und Kartoffelsalat

Warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr (Zwischen 14:00 Uhr und 17:30 Uhr kleine Karte)

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

Winter 2025/2026

## Kalte Brotzeiten

<b>„Obazda“ (angemachter Camembert)</b> mit Zwiebelringen und Klosterbrot	A1,A7	11,90€
<b>Kloster-Wurstsalat</b> <sup>4,11</sup> mit Regensburger, Tomaten, Gurken, Ei, dazu Klosterkäse, Schnittlauch und Bauernbrot	A1,A3,A9,A10	12,90€
<b>Brotzeitbrett</b> <sup>2,3,7,11</sup> mit geräuchertem Speck, gekochtem Schinken, Landjäger, kaltem Braten, Salami, Obazda und Klosterkäse, gekochtes Ei an bunter Garnitur dazu Butter und 2 Scheiben Bauernbrot	A1,A3,A7	16,90€

*Für jede weitere Scheibe Brot berechnen wir 0,80 €*

## Kinderteller (bis 12 Jahre)

<b>Obelix</b> <sup>2,3</sup> Knödel mit Bratensauce	A9,A12	4,90€
<b>Mickey Mouse</b> Eierspätzle mit Bratensauce	A1,A3,A9	4,90€
<b>Pumuckel</b> <sup>11</sup> Pommes Frites mit Ketchup		4,90€
<b>Asterix</b> <sup>3,11</sup> Kleines Schnitzel von der Schweinelende mit Pommes Frites und Ketchup	A1,A3	8,50€



Warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr (Zwischen 14:00 Uhr und 17:30 Uhr kleine Karte)

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

Winter 2025/2026

## Dessert

<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b> <sup>1,8,11</sup>	A3,A7	6,50€
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne</b> <sup>1,8,11</sup>	A3,A7	7,50€
<b>Apfel-Tiramisu</b> mit Karamel-Mascarpone und Rum-Beerenragout	A1,A3,A7,A8	9,60€
<b>Baiser-Vanilleeistörtchen</b> mit Orangen, mariniertes Banane und Mandelsahne	A1,A3,A7,A8	10,50€

## Kuchen und Torten

*(Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der tagesaktuellen Auswahl)*

<b>Kuchen</b> <sup>1,3,7</sup>		4,40€
<b>Torten</b> <sup>1,3,7</sup>		4,70€
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> <sup>1,8,11</sup> mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A3,A7	7,60€
<b>Warmer Topfenstrudel</b> <sup>3</sup> mit Vanilleeis/Sahne oder Vanillesauce	A1,A7	7,60€

### 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



**Warme Küche von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr (Zwischen 14:00 Uhr und 17:30 Uhr kleine Karte)**

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

Winter 2025/2026