

LEIBSPEISEN



RADI & RABI ^{1,8} Frischer Rettich und Kohlrabi, mit Kümmelsalz und schwarzen Pfeffer gewürzt, dazu eine Brezn	7,00 €
LEBERKÄS-LAUGEN-SEMME ^{A,C,L2,4,10} Mit Speigelei und Senf	8,50 €
PRESSKOPF-KÜMME-SÜLZE MIT BRATKARTOFFELN ^{C,L2,4,8,10} Remoulade und eingelegte Radieschen	9,90 €
WEISSWURST-GEDECK ^{A,L1,6,10} Ein Paar Münchner Weißwürstl in gekräuterter Brühe, dazu eine Brezn, Essiggurken und süßer Senf Mit Benediktiner Weißbier (0,3 l)	8,50 € + 2,50 €
VEGGIE-BRETTL ^{A,C,G,12} (ab 2 Personen) Frischkäse und Obazda, Bergkäse gekochte Eier, eingelegte Radieschen, Karotten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, mit Kürbiskernen und Meerrettich, dazu eine Brezn p. Person	9,50 € (pro Person)
BROTZEIT-BRETTL ^{A,C,G,L2,10} (ab 2 Personen) Scheiben vom Schweinebraten, Schinken und Bauchspeck, Pulled Pork, Frischkäse und Obazda mit gepickelten roten Zwiebeln, Gewürzgurken und Kürbiskerne, dazu eine Brezn p. Person	13,50 € (pro Person)
KNACKIGES AUS DEM KLOSTERGARTEN	
KLOSTERGARTEN-SALAT ^{G,L1,2,3} Knackiger Blattsalat und eingelegten Karotten und Zwiebeln, mit Kartoffel-Kürbiskern-Vinaigrette und Kernöl, dazu eine Brezn	8,50 €
BAYRISCHER WURSTSLAT ^{G,L1,2,5} Mit Almkäse, eingemachten roten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu eine Brezn	9,50 €
BENEDIKTINER-SALAT ^{G,L1,2,3} Gemischter Pflücksalat mit mariniertem Rohkost-Gemüse, getrockneten Cranberrys und knackigen Körnern, dazu eine Brezn Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mit Wirtshaus-Schnitzelstreifen Mit gebackenem Obazda Mit Rinderstreifen	11,00 € + 5,00 € + 4,50 € + 4,50 € + 5,50 €

HEISSES AUS DEM KESSEL



KARTOFFELSCHAUMSUPPE ^{A,G,L1,2} Mit Liebstöckel und Brezencrouçons, dazu eine Brezn	7,50 €
BAYRISCHE LEBERKNÖDELSUPPE ^{A,L1,4,10} Mit Senf-Kalbs-Sud und frischen Wiesenkräutern, dazu eine Brezn	7,50 €

BENEDIKTINER-WIRTSHAUS-KLASSIKER

KNUSPER-HAXN ^{G,L1,8,10} Ofenkrosse, in Gewürzsud gepökelte Schweinshaxe dazu eine Bratensauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstampf	22,00 €
WIRTSHAUS-SCHNITZEL ^{A,C,G,L1,2} Saftiges Schweineschnitzel, in Senf und Laugenbrüseln paniert, mit Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	18,00 €
FRÄNKISCHE SCHÄUFELE ^{A,C,G,L1,2} Saftiges, ofenkrosses Schulterstück mit Bayrisch Kraut, Kartoffelstampf und Bratensauce	21,00 €
WIENER-SCHNITZEL ^{A,C,G,L1,2} vom Kalb, mit Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	26,00 €
HAUSGEBEIZTER STREMELLACHS ^{A,C,G,L1,8} Auf Kartoffelstampf, in leichtem Kräuter-Rahm mit eingelegten Senfkörnern	23,00 €
KOHLRABI-KÄS-SPÄTZLE ^{A,C,G,1} Cremige Käse-Spätzle, mit Käse überbacken und Röstzwiebeln	15,00 €
BENEDIKTINER-BRAUERPFANNE ^{A,C,L,8,10} Gegrilltes Rumpsteak, Schweinemedailion und Fleischpflanzerl, dazu eine Bratensauce mit Bayrisch Kraut, Koriander-Karotten und Kartoffelstampf	23,50 €
WIRTSHAUS-WÜRSTLPFANNE ^{A,G,L,10} Gegrillte Bauernbratwurst, Käsekrainer und Leberkäs, dazu eine Bratensauce mit Bayrisch Kraut, Koriander-Karotten und Kartoffelstampf	21,50 €
GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN UND RIND ^{A,C,G,1} mit Champignonsauce und Butterspätzle	16,50 €
KNUSPRIGE ENTENKEULE ^{A,C,10} In Geflügelschmalz geschmort, dazu eine Specksauce mit sautierten Weintrauben auf Kartoffelapfelstampf	20,00 €

WIRTSHAUS BURGER-VARIATIONEN

BLACK-ANGUS-BURGER (200 G) ^{L,2,3,6,8,G,G,1} Mit Salat, Tomaten, eingelegten roten Zwiebeln, Wirtshaus-Senfcreme auf Burger-Bun	12,00 €
PULLED-PORK-BURGER ^{A,C,G,L1,5} Gezupfter Schweinebraten mit Krautsalat und grobem Senf	11,50 €
KROSSER HÄHNCHEN-BURGER ^{A,C,G,L1,5,8} Gezupfte Keule mit cremigem Käse, Mango-Red-Pepper-Kompott, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln	13,00 €
VEGGIE BURGER ^{F,A,L,1} Mit Salat, eingelegten Radi, Wirtshaus-Mayo und Frühlingslauch	9,90 €
EXTRAS:	
Mit Almkäse ⁶	+ 1,50 €
Mit krossem Bauernspeck ^{L,5}	+ 1,50 €
Mit doppelt Fleisch und doppelt Almkäse ⁶	+ 5,50 €
Mit gewürzten Wirtshaus-Pommes	+ 3,50 €
Extra Mayo, Ketchup, Senf oder süßer Senf	+ 0,50 €
Extra Bratensauce	+ 1,00 €



Süße Schmandkuchen

SCHOKOLADEN-TÖPFCHEN ^{C,G,8} Mousse von Zartbitter- und weißer Schokolade, mit gesalzener Karamellsauce	7,00 €
APFELSTRUDEL ^{A,G,3,8} Frisch gebacken mit Schlagsahne und Vanillesauce	6,90 €
ERDBEERKNÖDEL ^{A,C,G,8} 2 Stück mit Butterbrüseln und Vanillesauce	7,90 €
WIRTSHAUS-KAISERSCHMARREN ^{A,C,G,8} Aus der Pfanne, mit Kompott und Vanilleeis	9,90 €

ZUSATZSTOFFE:
1 Mit Konservierungsstoff, 2 Mit Geschmacksverstärker, 3 Mit Antioxidationsmittel, 4 Mit Farbstoff, 5 Mit Phosphat, 6 Mit Süßungsmittel, 7 Koffeinhaltig, 8 Chininhaltig, 9 Geschwärt, 10 Enthält Phenylalaninquelle.

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:
A Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamm, 7 Hybridstämme), B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnüsse, 3 Walnuss, 4 Cashewnuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, M Lupinen, N Weichtiere.

HAUPTMAHL

JUNGSCHWEIN-SCHINKENBRATEN ^{A,G,L10} Mit Bratensauce und geröstetem Kümmel, dazu Bayrisch Kraut und gebratenen Brezn-Knödeln	18,00 €
ZWIEBELROSTBRATEN ^{A,C,L,8} Rumpsteak (250 gr.), auf cremigen Käse-Spätzle und krossen Röstzwiebeln	32,00 €
KARTOFFELKLÖSSE ^{A,G,L,5} 3 handgedrehte Kartoffelklöße mit Butterbrezn-Schmelze auf gebratenen Kräuterseitlingen, gehobeltem Bergkäse und Frühlingslauch	14,50 €
GEBRATENER BREZN-KNÖDEL ^{A,G,1} Mit sautierten Champignons in einem leichten Kräuter-Rahm	14,00 €
RIESEN-BAUERNBRATWÜRSTL ^{A,G,10} Mit grober Senfsauce und Röstzwiebeln, Bayrisch Kraut und Kartoffelstampf oder einfach mit gewürzten Wirtshaus-Pommes	12,90 € 10,50 €
HAUSMACHER-BLUT-&-LEBERWÜRSTL ^{A,G,L,10} Mit Piment gewürztem Bratensaft und Röstzwiebeln, auf einem cremigem Kartoffel-Äpfel-Stampf	16,50 €
KÄS-KNÖPFLE ^{A,C,G,L,5} Der Klassiker: Knöpfle und Käse in cremiger Speck-Rahmsauce mit vielen Röstzwiebeln	16,00 €
SAUERKRAUT-SCHUPFNUDELN ^{A,C,G,8} Mit sautierten Champignons, in Wiesenkräuter-Crème-Sauce	15,00 €
HALBES BAUERNHUHN ¹ Mariniert in Kräuter-Paprika-Zitrus-Butter auf gewürzten Wirtshaus-Pommes serviert	13,50 €

Wir legen hohen Wert auf regionale Frische und Qualität. Mit dem Frischfleisch für diese Speisen werden wir täglich vom Metzger versorgt.

Jeden Änderungswunsch berechnen wir mit 2,00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

GEROLSTEINER SPRUDEL		
GEROLSTEINER MEDIUM		
GEROLSTEINER NATURELL	0,25 l 2,90 €	0,75 l 6,70 €
TAFELWASSER	0,3 l 2,80 €	0,5 l 4,10 €

SOFT DRINKS

AFRICOLA / BLUNA ORANGE / BLUNA ZITRONE	0,3 l 3,10 €	0,5 l 4,70 €
BITTER LEMON	0,20 l 3,00 €	
GINGER ALE	0,20 l 3,00 €	
TONIC WATER	0,20 l 3,00 €	



SÄFTE / SCHORLE

APFEL / ORANGE / RHABARBER JOHANNISBEERE / MARACUJA	0,3 l 3,80 €	0,5 l 5,20 €
---	--------------	--------------

PROVIANT SCHORLE BIO	0,33 l 3,90 €	(Flasche)
APFEL / MARACUJA-ORANGE RHABARBER		

EISTEE	0,33 l 3,60 €	(Flasche)
LEMON, WHITE PEACH, POMEGRANATE, BLACKBERRY		

HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,50 l 5,20 €	
APFEL-RHABARBER-LIMETTE, MARACUJA-MANGO-MINZE, WALDBEEREN-BASILIKUM		

SPIRITUOSEN

APERITIF

PROSECCO SCAVI & RAY	0,1 l 5,50 €	0,2 l 8,50 €	0,75 l 35,00 €
HUGO		0,2 l 6,50 €	
APEROL SPRITZ ²		0,2 l 6,90 €	
LILLET WILDBERRY ⁹		0,2 l 6,90 €	

SCHNAPSIDEEN

WILLIAMS	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
KIRSCHWASSER	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
PFLAUME	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
NUSS	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
MARILLE	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
ENZIAN	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
OBSTLER	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
JÄGERMEISTER	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
RAMAZZOTTI		4 cl 4,90 €
BAILEYS		4 cl 4,90 €
SAMBUCA	2 cl 3,00 €	4 cl 4,90 €
LIKÖRE AUS ETTAL	2 cl 3,00 €	4 cl 5,20 €
Heidelbeere, Grün, Gelb, Bitter		
BEWI SHOT		4 cl 5,20 €
Jägermeister, Bierschaum		



GIN, WHISKY & GSPANN

WOODLAND (Sauerländer Gin)	4 cl 6,00 €
HENDRICKS	4 cl 6,00 €
1569 (Gin aus Ettal)	4 cl 6,00 €
MONKEY 47	4 cl 6,00 €

JACK DANIEL'S	4 cl 6,70 €
JIM BEAM	4 cl 5,70 €
ASBACH	4 cl 5,70 €
HENNESSY	4 cl 8,50 €
REMY MARTIN	4 cl 8,50 €
WODKA	4 cl 5,70 €
BACARDI	4 cl 5,70 €

LONGDRINKS (4 cl + 0,20 l Softdrink)

GINTONIC	0,3 l 8,50 €
WHISKEYCOLA	0,3 l 8,50 €
WODKALEMON	0,3 l 8,50 €
WODKA E	0,3 l 8,50 €
JÄGERMEISTER E	0,3 l 8,50 €

AUS DEM FASS

BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,50 €
BENEDIKTINER HELL*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,30 €
BITBURGER PREMIUM PILS*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,30 €
BITBURGER PREM. KELLERBIER	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,50 €
RADLER*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,30 €
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI 0,0%*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,30 €
RADLER alkoholfrei mit Limo*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,30 €
RUSS*	0,3 l 3,50 €	0,5 l 5,50 €

*Auch als Mass (1,0 l) erhältlich
1,0 l 9,50 €



AUS DER FLASCHE

BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,5 l 5,50 €
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 l 5,50 €
BITBURGER RADLER NATURTRÜB	0,33 l 3,50 €
BITBURGER FASSBRAUSE ORANGE / ZITRONE	0,33 l 3,50 €
KANDI MALZ	0,33 l 3,20 €

ZUSATZSTOFFE:

1 Mit Konservierungsstoff.	7 Mit Süßungsmittel Acesulfam.
2 Mit Farbstoff.	8 Mit Phosphat.
3 Mit Antioxidationsmittel.	9 Geschwefelt.
4 Mit Süßungsmittel Saccharin.	10 Chininhaltig.
5 Mit Süßungsmittel Cyclamat.	11 Coffeinhaltig.
6 Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle.	12 Mit Geschmacksverstärker.
	13 Geschwärtzt.
	14 Gewachst.



HEISSE GETRÄNKE

von Julius Meinl

KAFFEE ¹¹	3,30 €
ESPRESSO ¹¹	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO ¹¹	3,80 €
CAPPUCCINO ¹¹	3,60 €
LATTE MACCHIATO ¹¹	3,80 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,50 €
TEE	
Früchte, Minze, Kräuter, Schwarz, Kamille	3,50 €



WEINE

WEISSWEIN

RIESLING ⁹	Weingut Kallfelz, Hochgewächs, trocken	0,2 l 7,30 €	0,75 l 24,00 €
SAFTIG & ELEGANT ⁹	Weingut Pfaffmann, Grauburgunder, trocken	0,2 l 6,80 €	0,75 l 24,00 €
JUNG & FRISCH ⁹	Weingut Metzger, Rivaner, trocken	0,2 l 6,50 €	1 l 27,00 €

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER ⁹	Weingut Kallfelz, halbtrocken	0,2 l 6,80 €	1 l 26,00 €
CHARMANT & FRUCHTIG ⁹	Über Grenzen gehen Weingut Kiefer, trocken	0,2 l 8,50 €	0,75 l 24,00 €
KAISERLICH LIEBLICH ⁹	Sissi und Franz Weingut Hammel, lieblich	0,2 l 7,40 €	0,75 l 24,00 €
DER FRUCHTIGE ROSÉ ⁹	Schmetterlinge im Bauch Weingut Kiefer, fein herb	0,2 l 6,80 €	0,75 l 24,00 €

