

Speisekarte

Klosterbräu Küche

durchgehend von 11:30 – 21:30 Uhr

Tafelspitzbrühe wahlweise mit	
Brätstrudel	4,70
Leberknödel	4,70
Spinatnockerl	4,70
Braumeisters Suppentopf	
Tafelspitzbrühe mit Brätstrudel, Leberknödel, Spinatnockerl und Brezencroutons	8,20
Würzige Kartoffel-Biercremesuppe	
mit Brezencroutons	4,70
❧ ❧	
Bunt gemischter Salat	
mit Kresse, Kräuterdressing	4,50
Gebackene Hähnchenbrust	
gemischter Salat mit Kresse, gekochter Gerste und Kräuterdressing	12,90
Bergkäse im Brotmantel	
mit Preiselbeeren und gemischter Salat mit Blutorangenfilets, gerösteten Kernen und Kräuterdressing	12,90
❧ ❧	
Braumeisters-Leibgericht	
in Malz und Brezenbrösel paniertes Schnitzel mit Speck und Preiselbeeren, Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm	14,50
Krosse Schweinshaxe	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Krautsalat und Starkbiersoße	15,70
Allgäuer Zwiebelrostbraten	
mit Kässpatzen, Schmelz- und Röstzwiebeln, Starkbiersoße	19,50
Halbe bayerische Bauernente	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Apfelblaukraut und Starkbiersoße	18,40
mit einem Entenviertel	15,40
Schnitzel Wiener Art	
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	13,40
	kleiner 11,40
Schweinekrustenbraten	
Kartoffelknödel, Mehrkornserviettenknödel mit Apfelblaukraut und Starkbiersoße	12,80
	kleiner 10,80

Matjesfilets nach hausfrauen Art
in saurem Rahm mit Äpfel, Essiggurken, Zwiebeln und Ofenkartoffel 12,90

Bachforelle im Ganzen gebraten
mit Speck-Kapern-Butter und Kräuterschmorkartoffeln 14,90



Allgäuer Kässpätzlen
mit dreierlei Bergkäse, Romadur, Schmelz- und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat 11,50

Vegetarische Maultaschen
in lauwarmem Tomaten-Kräutersud und gemischter Salat 12,90

Spinatservietten-Knödel
gratiniert mit Bärlauch-Hollandaise an mediterranem Gemüse und Tomatenmarmelade 13,50



Allgäuer saurer Käse
mit Zwiebeln in feinem Essig-Öl Dressing, dazu Klosterbrot 8,40

Braumeisters Brotzeitbrett
Trockenspeck, Rohschinken, Pfefferbeißer, Bergkäse, Butter, Essiggurke und Nüsse
dazu Klosterbrot 11,80

Bayrischer Wurstsalat
würzig mariniert mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Klosterbrot 8,30
mit Käse 8,90

Frische Weißwürste
im Topf serviert, dazu original Weißwurst-Senf Stück/2,70

Brotzeit Dreierlei
Bayrischer Wurstsalat, Allgäuer saurer Käse, gerupfter Käse, dazu Klosterbrot 8,90

Hausgemachter gerupfter Käse
angemachter Camembert mit Paprika, Kümmel und Zwiebeln, dazu eine frische Breze 6,90

Käsebrot
Klosterbrot mit gemischtem Allgäuer Käse 7,40

Mehrmals täglich frisch gebackene Brezen Stück 1,20

Frisch gebackener Apfelstrudel
cremiges Vanilleeis und Sahne 7,40

Warmer Topfenstrudel
mit Vanillesoße und Sahne 7,40

Apfelküchle
in Zimtzucker mit cremigem Vanilleeis und Sahne 6,90

Eisbecher
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 5,90

Empfehlungskarte

Kürbissuppe

vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl² und Kerne 5,40 €

Mozzarella⁶ im Schinken⁷-Mantel

mit Zucchini, Pesto und Tomaten⁴-Kräutersud 8,90 €



Gänsekeule

mit Kartoffelknödel², Mehrkornserviettenknödel mit Apfelblaukraut^{2,4} und Starkbiersoße 19,20 €

Lammkeule

mit Kürbispüree, Speckbohnen⁷ und Rosmarinsoße 23,90 €

Jägerbraten

vom Schwein mit Waldpilzrahmsoße², Spätzle, Kroketten¹ und Rotkohl 15,90 €

Lachsfilet

mit Gemüse-Graupenrisotto 19,50 €



Grießflammerie

mit Zwetschgenröster und Sahne² 6,90 €

Kinderkarte



Kinderschnitzel mit Pommes	8,40 €
Portion Pommes	4,20 €
Spätzle mit Soße	4,20 €
Kartoffelknödel mit Soße	4,20 €

Getränkekarte

Irseer Klosterbier

Natürliches Irseer Brauwasser, bayerisches Malz, aromatischer Hallertauer und Hersbrucker Hopfen, verbunden mit der altklösterlichen, traditionellen Brauweise prägen den Geschmack. Im kalten Keller bis zur natürlichen Klarheit gereift, dann wird unfiltriert mit allen wertvollen Bestandteilen urbelassen abgefüllt oder im Braugasthof aus dem Gewölbekeller gezapft.

Das Beliebteste

Kloster Urtrunk – im Antrunk vollmundig würzig, mit feinem Malzaroma

Stammwürze 12,6 %, Alk. ca. 5,4 %

Steinkrug 0,5 l 3,70

Glaskrug 0,4 l 3,40

Kloster Helles – milde, ausgewogene Hopfennote

Stammwürze 11,5 %, Alk. ca. 4,9 %

Glaskrug 0,5 l 3,70

Glaskrug 0,4 l 3,40

Kloster Urdunkel – dunkles, malzbetontes Bier mit dezenten Röstaromen

Stammwürze 12,7 %, Alk. ca. 5,6 %

Steinkrug 0,5 l 3,80

Glaskrug 0,4 l 3,50

Kloster Starkbier – kräftig, umspielt von leichter Karamellnote

Stammwürze 17,2 %, Alk. ca. 7,2 %

Steinkrug 0,5 l 3,90

Glaskrug 0,4 l 3,60

Kloster Weiße – frisch, spritzig, fruchtiges Aroma, charakterisiert durch die obergärige Hefe

Stammwürze 11,9 %, Alk. ca. 5,2 %

0,5 l 3,70



Probierbrett – klösterliches genussvoll genießen

Kloster Urtrunk, Kloster Starkbier, Kloster Urdunkel

je 0,1 l 4,90



Klosterbier-Edelbrand

aus unserem Kloster Starkbier gebrannt.

Zarthopfig und mit einer leicht malzigen Note

– für echte Genießer, Alk. 38%

4,40

Bierlikör

mit unserem Kloster Starkbier hergestellt.

Die malzige Note und die leichte Süße

geben den Aromen volle Kraft, Alk. 17%

4,40

Kloster Likör

kräftig würziges Kräuteraroma,

nach alter Kloster Rezeptur, Alk. 32%

4,10

Offene Weine

<u>Weiß</u>	0,2l
Pinot Grigio IGT , Weingut Endrizzi, San Michele feine, dezente Frucht, frisch und angenehm trocken	6,10
Chardonnay IGT , rassig, feiner Duft, trocken	5,80
Hallgartener Riesling QbA , Weingut Nicolai, Erbach, feinherb, angenehme Frucht	5,70
Grüner Veltliner , Retzer Weinberge, Weingut Prechtl	5,10

<u>Rosé</u>	0,2l
Spätburgunder Weissherbst QbA , Weingut Bercher	5,90

<u>Rot</u>	0,2l
Merlot IGT , Weingut Endrizzi, San Michele angenehm fruchtig, charaktervoll trocken	5,80
Strümpfelbacher Trollinger QbA , Remstal Kellerei, Beutelsbach, angenehm leichter Rotwein	5,50
Dornfelder QbA , Winzerverein Forst, angenehm kräftiger Rotwein	5,30

Weinschorle rot und weiß	0,2l	2,70	0,4l	4,80
---------------------------------	------	------	------	------

Alkoholfreie Getränke

Krumbach Mineralwasser medium oder naturell	0,25l	2,60	0,75l	4,40
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,4l	2,50	0,75l	3,90
Cola* , Cola-Mix* , Zitronenlimo , Orangenlimo	0,2l	2,30	0,4l	3,50
Cola light	Fl. 0,33l			3,00
Bitter Lemon°	Fl. 0,2l			2,90
Apfelschorle	0,2l	2,30	0,4l	3,50
Saft (Orange, Johannisbeere, Traube, Rhabarber, Maracuja)	0,2l			3,20
Saftschorle	0,2l	2,80	0,4l	3,70

Aperitifs/Spirituosen

Mionetto Spriz	8%	0,2l	4,80
Mionetto Hugo	8%	0,2l	4,80
Klosterbier-Edelbrand	38%	2cl	4,40
Bierlikör	17%	2cl	4,40
Klosterlikör	32%	2cl	4,10
Heuschnaps	30%	2cl	4,10
Haselnussschnaps	30%	2cl	4,10
Alte Milde Marille	35%	2cl	4,10
Williamsbirne	40%	2cl	4,10
Obstler	38%	2cl	3,80

Frisch gemahlener Kaffee

Tasse für Tasse frisch gebrüht

Tasse Kaffee*	2,60
Große Tasse Kaffee*	3,40
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,60
Cappuccino* mit aufgeschäumter Milch	3,20
Espresso*	2,40
Latte Macchiato*	3,60
Große Tasse Milchkaffee*	3,40
Glas Tee Schwarz, Roibusch, Grüner, Kräuter, Früchte, Pfefferminz oder Hagebutte	2,50
Große Tasse Schokolade mit Sahnehaube	3,70