

Andechser Würstl Spezialitäten

Andechser kälberne Weißwürste "Die Besten" <i>White sausages bavarian style/ salsicce bianche di vitello/ boudins blancs</i>	Stück piece	€	2,40
6 Rostbratwürstl mit Andechser Faßsauerkraut <i>6 roasted sausages with sauerkraut/ 6 salsiciotti arrosto con crauti/ 6 saucisses roti avec choucrout</i>		€	6,90
6 Rostbratwürstl mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree <i>6 roasted sausages with sauerkraut and mashed potatoes/ 6 salsiciotti con crauti e puree di patate/ 6 saucisses roti avec choucrout et pommes de terre en purée</i>		€	8,40
6 pikante Klosterseufzer-Würstl mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree <i>6 spicy sausages with sauerkraut and mashed potatoes/ 6 salsiciotti piccanti con crauti e pure di patate/ 6 saucisses épicées avec choucrout et pommes de terre en purée</i>		€	8,90
3 Rostbratwürstl und 3 Klosterseufzer mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree <i>3 roasted sausages and 3 spicy sausages with sauerkraut and mashed potatoes/ 3 salsiciotti arrosto e 3 salsiciotti piccanti con crauti e pure di patate/ 3 saucisses roti et 3 saucisses épicées avec choucrout et pommes de terre en purée</i>		€	8,90

„Der Andechser Klassiker“

2 Stück Kalbfleischpflanzerl

mit jungem Speckwirsing **oder** mit Kartoffel-Ruccolasalat **oder** mit gemischtem Salat

*2 veal meatballs with creamy savoy cabbage or with potato-rocketsalad or with mixed salad
2 polette di vitello con figliare cavolo verzotto con insalate di patate e rucola o con insalata mista /
2 fricadelle avec chou frisè ou avec salade de pomme de terre ou et salade composée*

€ 8,50

„Die Besonderheiten im Andechser“

„Andechser Gourmetteller“

Kalbfleischpflanzerl, Leberkäs und Rostbratwürstl

mit jungem Speckwirsing, Andechser Faßsauerkraut und Kartoffel-Ruccolasalat

*Meat loaf, veal meatball and roasted sausages with creamy sayoy cabbage, sauerkraut and potato- rocketsalad
leberkäs, polpetta di vitello e salsiciotti con verza, crauti e insalata di patate e rucola
pain viande, fricadelle de veau et saucisses roti avec chou frisè, choucrout et salade de pomme de terre et roquette*

€ 11,50

„Kloster - Schmaus“

Klosterseufzer mit Kartoffel- Brezenknödelgrösl,

grünen Bohnen und Gemüsestreifen, im „Pfanderl“ serviert

*Spicy sausages, roasted potato- and bretzeldumplings with green beans and vegetables, served in a pan
salsicciotto piccante, knödel di patate e bretzen, fagiolini verdi e verdure alla griglia servita in padella
saucisses épicées, quenelle de pomme de terre et quenelle de pain, haricots verts, legumes roti en poele*

€ 9,50

Kleiner Leberkäs

„im Ganzen gebacken“ mit Kartoffel-Ruccolasalat für 2 Personen

*Baken meatloaf with potato- rocketsalad for 2 persons/ piccolo leberkäs con insalata di patate e rucola per 2 persone/
pain viande avec salade de pomme de terre et roquette pour 2 personne*

€ 13,00

Suppen

Kartoffelsamtsuppe <i>Potatosoup/ zuppa di patate/ soupe aux pommes de terre</i>		€	4,50
Andechser 7-Kräutersuppe mit Buttercrôutons <i>seven herb soup with butter crôutons/ sette erbette zuppa con burro crôutons/sept herbes soupe avec beurre crôutons</i>		€	5,00
Andechser Nudelterriner mit Tafelspitzstreifen und Klostergartengemüse <i>Noodle soup with slices of beef and vegetables/ tagliolini in brodo con bollito di manzo e verdure/ potage aux nouilles avec juliennnes de boeuf et legumes</i>		€	7,00
	kl. Portion/small	€	4,50

Knackige Andechser Klostergartensalate

mit mildem Andechser Ziegenbrie , gratiniert mit Akazienhonig, frischen Kräutern		€	10,50
---	--	---	-------

und Pinienkernen

andechser abbey garden salad with goatcheese, honey and herbs/ andechser claustrale giardino insalata con formaggio di capra, miele alle erbe/ andechser conventuel horticoles salade avec chevre, miel en herbes

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen im Sesammantel und süß-scharfer Soße € 11,50
andechser abbey garden salad with grilled chicken breast breaded in sesame and sweet-chili sauce
andechser claustrale giardino insalata con pollo fritto impanato en sesame dolceall'arrabiata sugo
andechser conventuel horticoles salade avec poitrine poulet en croute de sesame, chéri âcre piment rouge sauce

mit großer Ofenkartoffel, Gewürz-Lachs und Andechser Dillcreme € 12,50
andechser abbey garden salad with oven potato and smoke salmon and andecher dill crème/ andechser claustrale giardino insalata con forno patata a qc. affumicare salmone ed andechser crema aneto/ andechser conventuel horticoles salade avec four patate, fumer saumon andechser et aneth crème

Fischers Fritz fischt frischen Fisch

Gourmet Matjesfilet mit roten Zwiebeln, grüne Bohnen und in Butter geschwenkte junge € 11,50
Kartoffelhälften
soused herring filet with red onions, green beans and potatoes/ aringa marinata filetto con rosso cipolla, borlotti patate
hareng mariné filet avec rouge oignon, haricot vert, persil pommes des terre

Seesaiblingsfilet, kross auf der Haut gebraten mit Blattspinat und jungen Kartoffelhälften € 15,50
sea char, crusty on the skin pan-fried whit spinach and young annabell-potatos halves/ lago salmerino, spinaci con di patate o patate/ mer omble chevalier, épinards étuvé avec pommes de terre

Wallerfilet in Messwein pochiert, mit Kräutersoße, glacierten Karotten und jungen Kartoffeln € 15,50
sea char in wine poached, whit herb cream sauce and frosted carotts and young annabell-potatos halves/ lago salmerino
a qc. vino affogare qc. con alle erbe salsa, glassare qc. carota ed di patate o patate/ mer omble chevalier, entré vin poché, avec qc. herbes sauce, vitrifiée carotte et pommes de terre

Garnelen-Pfanderl mit vier Riesengarnelen, vielen Kräutern, Klostergartengemüse € 16,50
und geröstetem Ciabatta
King prawn with many herbs, vegetables and roasted ciabatta bread/ gamberetti con erbe, verdura arrosto ciabatta
crevettes avec herbes, légumes, griller ciabatta

Andechser Gerichte für Jederzeit

Portion frisch gebackener Leberkäs mit Kartoffel-Ruccolasalat € 6,90
Portion Leberkäs with potato- rocketsalad / Leberkäs con insalata di patate e rucola / leberkäs avec salade de pomme de terre et roquette

Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Rahmpüree € 7,90
Grilled Leberkäs with fried egg and mashed potato / leberkäs alla griglia con uova al tegame e puree di patate
leberkäs roti avec oeuf sur le plat et pomme de terre en purée

3 Andechser Freilandkräuterrühreier mit pikanten Klosterseufzer-Würstl € 7,90
3 Scrambled eggs with spicy sausage / 3 uova strapazzate con salsicciotti picante / 3 oeufs brouillés avec saucisses épicéesavec

Carpaccio vom bayrischen Jungrind mit Trüffel-Balsamicodressing, Ruccola, € 11,50
geriebenem Parmesan und geröstetem Ciabatta
Beef carpaccio with rocket salad, grated parmesan and roasted ciabatta bread/ carpaccio di manzo con rucola e parmegiano arrosto ciabatta/
carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan, griller ciabatta

Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Andechser Klosterbrot € 11,50
Beef tartare with roasted corn bread/ bistecca alla tartara con pane arrosto/ tartare de bouef avec pain complet roti

Marinierter Tafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und jungen € 11,50
Kartoffelhälften
Marinated boiled beef with pumpkinnuts oil, pumpkinnuts and potatoes/ bollito di manzo marinato con olio di zucca e patate/ bouilli de boeuf
marinée en huile de graines de courge avec pommes de terre

Hauptspeisen

Kleiner Schweinsbraten vom „Wittelsbacher Land“ mit Andechser Dunkelbiersoße, € 8,50
geriebenem Kartoffelknödel und jungem Speckkrautsalat oder mit Blaukraut

Small portion/ piccola porzione/ petit portion

Schweinsbraten vom „Wittelsbacher Land“ mit Andechser Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und jungem Speckkrautsalat oder mit Blaukraut € 11,50
Oven roasted pork with dark beer sauce, potato dumplings and cabbage salad or red cabbage/ arrosto di maiale in salsa di birra con canederlo di patate e insalate di crauti o cavolo rosso/ roti du porc avec sauce de bière, quenelles de pomme de terre et salade de chou ou chou rouge

Andechser Blutwurstgröstl mit Boskoop-Apfelspalten, Faßsauerkraut und gerösteten Annabell-Kartoffelhälften € 11,00
Roasted black pudding with apple slices, sauerkraut and roasted potatordumpling/ sanguinaccio arrosto con mela, crauti con knödel di patate/ boudins noir roti avec pomme, choucrout de pomme de terre

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kloostergartengemüse und feinen Bandnudeln € 12,50
Chicken breast with mixed vegetable and tagliatelle/ petti di pollo con verdure e tagliatelle/ suprêmes de volaille avec légumes de tagliatelles

Knuspriges Spanferkelhaxerl aus dem Rohr, mit geriebenem Kartoffelknödel und jungem Speckkrautsalat € 12,50
Crunchy suckling pig from the oven with potato dumplings and lukewarm bacon cabbage salad/ croccante maialino di latte arrosto con knödel di patate e tiepido lardo insalate al crauti/ croquant porcelet roti avec et quenelle de pomme de terre tiede et lard salade de chou

Tafelspitz in Kräutermessweinsoße, jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 14,50
Lean oxmeat in herb wine sauce, jung leaf spinach and potatoes with parsley/ polpa di manzo di qc. alle erbe vino salsa con spinaci ed patate o patate di prezzemolo/ herbue de boeuf de qc. herbes vin sauce, épinards en branches et pommes de terre persil

Kaiser Wiener Schnitzel in Andechser Almbutter gebraten, dazu kaltgerührte Preiselbeeren und gemischter Salat € 15,50
Wiener Schnitzel "Breaded veal cutlet" roasted in Andechser alp butter, with cold stirred lowbush cranberry and mixed salad or potatosalad or potatoes with parsley/ cotoletta alla milanese arrosto a qc. Andechser alpe burro anche insalata mista o insalata di patate o patate di prezzemolo/ escalope viennoise rôtie en Andechser alpe beurre, en plus froid bougé airelle rouge avec salade variée, ou salade de pomme de terre ou pommes de terre persil

oder mit warmem Kartoffel-Ruccolasalat **oder** mit jungen Petersilienkartoffelhälften

Halbe Gutshofente mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln € 16,50
Roasted duck with red cabbage and potato dumplings/ anatra arrosto con cavolo rosso e knödel di patate/ caneton roti avec chou rouge et quenelle de pomme de terre


Viertel Gutshofente mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel € 11,50
Small portion roasted duck with red cabbage and potato dumplings/ piccola portiona anatra arrosto con cavolo rosso e knödel di patate/ petit portion caneton roti avec chou rouge et quenelle de pomme de terre

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Jungrind € 16,50
mit gerösteten Zwiebeln, jungen Kartoffelhälften und Romanasalatherzen
Sirlion steak with fried onions, potatoes and romanasalat/ bistecca di manzo con cipolle fritte, patate con prezzemolo et insalata/ entrecote roti avec ognions fritté, pommes de terre persil et salade

Lammrückenfilet mit Thymiansoße, jungen Bohnen und gebratenen Kartoffeln € 16,50
Roast saddle of lamb with thymesauce, jung beans and roasted annabell-potatoes/ sella d'agnello con salsa a timo, fagiolini e patate annabell/ epaulet d'agneau, thym sauce, fils haricots et annabell pommes

Medaillons vom Kalbsrückenfilet mit Morchelrahmsoße, jungem Blattspinatsalat und Rösti € 16,50
Medaillons saddle of veal with morel creme sauce, spinach salad and hash browns/ medaillons sella di vitello in qc. spugnolo crema salsa ed arrostita di patata / medaillons selle de veau in qc. morille crème sauce, épinards salade et röstis bernois

Hüftfiletsteak vom  Hofgut Schwaige mit Kräutersaitlingen, jungem Blattspinat und gratinierte Anna Kartoffelscheiben € 17,50
Steak of beef with king oyster mushroom, jung leaf spinach and "au gratin" anna potato slice/ steak di manzo con salsa funghi spinacio ed gratinare qc. Anna patata rosette e piastrene/ steak de boeuf avec champignons, épinards en branches et gratiner qc. e patate „anna“ émincée

Zartes Entrecôte  Hofgut Schwaige mit grünen Bohnen und Lyoner Kartoffeln € 18,50
Entrecôte with green beans and lyoner potatoes/ Entrecôte a qc. verde cornetto ed lyoner patate/ entrecôte avec haricots verts et lyoner patate

**** Wir verwenden nur Fleisch aus bayrischer Herkunft und bayrischer Aufzucht.
Ausgezeichnet mit dem bayrischen Gütesiegel ****

Beilagen

Portion Kartoffel-Ruccolasalat <i>Portion potato salad/ insalata di patate/ salade de pomme de terre</i>	€	3,50
Portion Andechser Faßsauerkraut oder Portion Rahmpüree <i>Portion sauerkraut/ porzione di crauti/ portion choucroute</i> <i>Portion mashed potato/ porzione di puree di patate/ portio pomme de terre en purée</i>	€	3,50
Kleiner gemischter Salat oder Blattsalat <i>Portion mashed potato/ porzione di puree di patate/ portio pomme de terre en purée</i>	€	4,50

Vegetarisch

3 Andechser Freilandkräuterrühreier mit geröstetem Andechser Klosterbrot <i>3 Scrambled eggs with roasted bread/ uova strapazzate con pane arrosto/ 3 oeufs brouillés avec pain complet roti</i>	€	6,50
Rahmspinat mit Annabell-Kartoffeln und 2 Spiegeleiern <i>Cream spinach with potatoes and two eggs sunny side up/ spinaci alla panna con patata, due uova al tegame</i> <i>crème épinards avec pommes de terre, deux œufs au plat</i>	€	8,50
Ofenkartoffel mit Andechser Kräuterrahm und Romanasalatherzen <i>oven potato with mixed andecher herbs crème and romanasalat/ patata al forno con crema andechser, insalata</i> <i>four patate avec andechser herbe crème, et salade</i>	€	8,50
Andechser Käsespätzle mit Birnenzwiebelschmelze <i>Andechser cheese spaetzle with pear onion/ andechser formaggio con gnocchetti di farina, pera cipolla</i> <i>spätzle au fromage andechser avec poire oignon</i>	€	10,50

Glutenfreie Leckereien

Hähnchenbrustfilet mit Klosterkäse überbacken und jungem Blattspinat <i>Chicken breast with scalloped cheese and spinach/ petti di pollo con gratin de formaggio e spinaci</i> <i>suprêmes de volaille avec fromage gratiner, épinards</i>	€	11,50
Kalbschnitzel natur mit Klostersgartengemüse und frischen Kräutern <i>Veal cutlet natural with vegetable and fresh herbs/ scaloppina di vitello natura con verdura, spinaci alla panna</i> <i>escalope de veau avec légumes et crème épinards</i>	€	13,50

Brotzeit ist die schönste Zeit

Andechser Bauernkäse, in Kräuter eingelegt, mit Schnittlauchbrot <i>Marinated cheese with chives bread/ formaggio marinato con pane all erba cipollina</i> <i>fromage de la ferme avec pain de ciboulette</i>	€	7,00
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkerln und Andechser Bergkäse <i>Bavarian sausage salad with cheese/ insalata di wurstel bavarese con formaggio/ salade de saucisse bavarois avec fromage</i>	€	8,50
Hausgemachter Obatzda „Der Originale“ mit Schnittlauchbrot <i>Homemade mashed camembert with chives bread/ impasto di formaggi tipici con pane in erba cipollina</i> <i>camembert avec oignons, piment et cumin, pain de ciboulette</i>	€	8,50
Wallfahrer Brotzeitbrettl - deftig bayrisch - mit Andechser Klosterbrot pro Person <i>Assorted cold cuts bavarian style/ antipasto freddo misto bavarese/ collation bavaroise</i>	€	11,50
Raditeller mit gesalzenem Freiland-Radi, Radieserln, Obatzda, Klosterkäse und Schnittlauch auf Andechser Klosterbrot <i>Salted radish, radishes, mashed camembert and cloisters cheese with chives bread/ rapa e ravanelli con formaggio e pane in erba cipollinaradis/ radis en roses et fromage du monastier e avec pain de ciboulette</i>	€	7,50

Desserts

Eismarillknödel auf Erdbeermark <i>Ice apricot dumpling with strawberry puree/ Gnocco di albicossa gelato su salsa alle fragole/ glacé abricot boulette avec fraise purée</i>	€	5,00
---	---	------

Kleiner Schokoladen-Guglhupf	€	5,00
mit Vanilleeis	€	6,50
<i>Little chocolate cake/ piccola torta di cioccolato/ petit tarte aux chocolat with vanilla ice cream/ con gelato di vaniglia/ avec glace de la vanille</i>		
Ofenfrische Rohrnudel mit Vanillesoße	€	5,00
<i>Doughnut with vanilla sauce/ pandoro con crema di vaniglia/grande beignet de blé avec sauce de vanille</i>		
Zwetschgenknödel mit Butterschmelze und Vanillesoße	€	5,50
<i>Plum dumpling with vanilla sauce/ knödel di prugna con crema di vaniglia/quenelles de prune avec sauce de vanille</i>		
Gebackene Apfelkücherl in Zimt und Zucker mit Van. Eis	€	5,50
<i>Apple fritters with vanilla ice cream/ frittelle de mele con gelato di vaniglia/ beignets de pomme avec glace de la vanille</i>		
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	€	5,50
<i>Apple strudel/ strudel di mele/ strudel aux pommes with vanilla sauce/ con crema di vaniglia/ avec sauce de vanille</i>		
Andechser Käseteller	€	9,50
<i>mit mildem Ziegenkäse, pikantem Bergblumenkäse, cremigem Rosso Bianco und herzhaftem Romadur dazu Walnüsse, Marillensenf und Ciabatta with several cheese assortment, walnuts and apricot mustard and ciabatta/ formaggi misti con noci e senape all' albicocca/ avec différentes fromage sélection, noix et abricot moutarde avec ciabatta</i>		
Haferl Kaffee	€	3,20
Tasse Kaffee	€	2,50
Große Tasse Cappuccino	€	3,00
Latte Macchiato	€	3,00
Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	3,50
Milchkaffee	€	3,00
Haferl Tee	€	2,80
<i>versch. Sorten v. EILLES TeaDiamond</i>		

DAVIDOFF
Café

„ Bayrisches Biergartenschmankerl “

**Schnittlauch- und Schmalzbrote, Radi, Radieserl,
tannen – geräucherter Schwarzwälder Schinken und Obatzda**

pro Person € 6,80

„Andechser Gourmetpfanderl“

ab 4 Personen

*Kalbfleischpflanzerl,
Rostbratwürstl, Leberkäs
jungem Speckwirsing, Kartoffel-Ruccolasalat
und Andechser Faßsauerkraut im Reinderl serviert*

und

*kleinem Schweinebraten vom „Wittelsbacher Land“ mit viel Kruste,
frisch geriebenen Kartoffelknödeln und Dunkelbiersoße*

oder

kleinem Wiener Schnitzel in Andechser Almbutter gebraten

pro Person € 16,50

„Andechser Dessertpfanderl“

ab 4 Personen

*Apfelstrudel, gebackene Apfelkücherl, Schokoladenguglhupf
frische Früchte und Vanilleeis*

pro Person € 7,50