

**Andechser Würstl Spezialitäten**  
**Колбасные лакомства из монастыря Андекс**

<b>Andechser kälberne Weißwürste "Die Besten"</b> Stück / 1 штука <i>Телячьи белые сосиски «Самые лучшие» из монастыря Андекс</i>	€ 2,40
<b>6 Rostbratwürstl mit Andechser Faßsauerkraut</b> <i>6 сосисок на гриле с монастырской бочковой кислой капустой</i>	€ 6,90
<b>6 Rostbratwürstl mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree</b> <i>6 сосисок на гриле с монастырской бочковой кислой капустой и нежным сливочным пюре</i>	€ 8,40
<b>6 pikante Klosterseufzer-Würstl mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree</b> <i>6 пикантных сосисок «Klosterseufzer» с монастырской бочковой кислой капустой и нежным сливочным пюре</i>	€ 8,90
<b>3 Rostbratwürstl und 3 Klosterseufzer mit Andechser Faßsauerkraut und Rahmpüree</b> <i>3 сосиски на гриле и 3 пикантные сосиски «Klosterseufzer» с монастырской бочковой кислой капустой и нежным сливочным пюре</i>	€ 8,90

**„Der Andechser Klassiker“**  
**„Классика монастыря Андекс“**

**2 Stück Kalbfleischpflanzerl**  
*mit jungem Speckwirsing oder Kartoffel-Ruccolasalat*  
2 телячьи котлетки  
*молодая савойская капуста со шпиком*  
*и картофельный салат с руколой*  
€ 8,50

\*\*\*\*\*

**„Die Besonderheiten im Andechser“**  
**„Особые блюда ресторана Андекс“**

**„Andechser Gourmetseller“**  
*Kalbfleischpflanzerl, Leberkäs und Rostbratwürstl*  
*mit jungem Speckwirsing, Andechser Faßsauerkraut und Kartoffel-Ruccolasalat*  
**„Ассорти для гурманов кухни Андекса“**  
*телячьи котлетки, колбаса «Leberkäs», сосиски на гриле с молодой савойской капустой и шпиком,*  
*бочковой кислой капустой из монастыря Андекс и картофельным салатом с руколой*  
€ 11,50

\*\*\*\*\*

**„Kloster - Schmaus“**  
**„Монастырский пир“**

*Klosterseufzer mit Kartoffel- Brezenknödelgröstl,*  
*grünen Bohnen und Gemüsestreifen, im „Pfanderl“ serviert*  
*Пикантные сосиски «Klosterseufzer» с поджаренными картофельно-мучными клецками,*  
*зеленой фасолью, кусочками овощей, подаваемые на горячей сковороде*  
€ 9,50

\*\*\*\*\*

**Kleiner Leberkäs**  
*„im Ganzen gebacken“ mit Kartoffel-Ruccolasalat für 2 Personen*  
**„Небольшой кусочек колбасы «Leberkäs»,**  
*«целиком поджаренный и картофельный салат с руколой для 2 человек*  
€ 13,00

\*\*\*\*\*

## Suppen / Супы

<b>Kartoffelsamtsuppe</b> mit Véronique Witzigmanns Karottenchutney Нежный картофельный крем-суп с морковным чатни по рецепту Véronique Witzigmann	€ 4,50
<b>Weißbierbreznsuppe</b> mit gebratenem Weißwurst-Zwiebelgröstl Пивной суп с кусочками кренделя и зажаренной с луком белой сосиской.	€ 4,50
<b>Andechser Nudelterriner</b> mit Tafelspitzstreifen und Klostersgartengemüse Суп с вермишелью, кусочками мяса молодого быка и овощами из монастырского огорода	€ 7,00
	kl. Portion € 4,50

## Knackige Andechser Klostersgartensalate Свежие салаты из огорода монастыря Андекс

<b>mit mildem Andechser Ziegenbrie</b> , gratiniert mit Akazienhonig, frischen Kräutern und Pinienkernen с легким козьим сыром «Brie», из монастыря Андекс, в акациевом меду и свежих травах с кедровыми орешками	€ 10,50
<b>mit gegrillten Hähnchenbruststreifen</b> im Sesammantel und süß-scharfer Soße с в кунжуте зажаренной куриной грудкой и остро-сладким соусом	€ 11,50

## Andechser Gerichte für Jederzeit Блюда ресторана Андекс на все случаи жизни

<b>Portion frisch gebackener Leberkäs</b> mit Kartoffel-Ruccolasalat Порция свежее испеченной колбасы «Leberkäs» и картофельный салат с руколой.	€ 6,90
<b>Abgebräunter Leberkäs</b> mit Spiegelei und Kartoffelrahmpüree Поджаренная колбаса «Leberkäs» с яичницей и картофельно-сливочным пюре.	€ 7,90
<b>3 Andechser Freilandkräuterrühreier</b> mit pikanten Klosterseufzer-Würstl Монастырская яичница из 3 яиц со свежей зеленью и пикантными колбасками «Klosterseufzer»	€ 7,90
<b>Carpaccio</b> vom bayrischen Jungrind mit Trüffel-Balsamicodressing, Ruccola und geriebenem Parmesan Карпаччо из баварской говядины, с соусом из трюфеля и уксуса «Balsamico», руколой и свежее натертым сыром Пармезан	€ 10,50
<b>Pikant angemachtes Rindertatar</b> mit geröstetem Andechser Klosterbrot Пикантно заправленный говяжий тартар с поджаренным в печи хлебом из монастыря Андекс.	€ 11,50
<b>Marinierter Tafelspitz</b> mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und jungen Kartoffelhälften Маринованное мясо молодого быка с тыквенным маслом, тыквенными семечками и дольками молодого картофеля	€ 11,50

## Hauptspeisen / Главные блюда

<b>Kleiner Schweinsbraten</b> mit Andechser Dunkelbiersoße, geriebenem Kartoffelknödel und jungem Speckkrautsalat oder mit Blaukraut <i>Небольшая порция свинины с хрустящей корочкой в темном пивном соусе монастыря Андекс, картофельной клецкой и капустным салатом или красной капустой</i>	€ 8,50
<b>Schweinebraten</b> vom „Wittelsbacher Land“ mit Andechser Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und jungem Speckkrautsalat oder mit Blaukraut <i>Свинина по рецепту «земли Виттельсбахов» с хрустящей корочкой в темном пивном соусе монастыря Андекс, картофельной клецкой и на выбор, капустным салатом или красной капустой</i>	€ 11,50
<b>Andechser Blutwurstgröstl</b> mit Boskoop-Apfelspalten, Faßsauerkraut und gerösteten Kartoffelhälften <i>Жаренные кровяные колбаски монастыря Андекс с дольками яблока, бочковой кислой капустой и жаренной молодой картошкой</i>	
<b>Mageres Tafelspitzgröstl</b> mit Apfelwirsing und geriebenem Meerrettich <i>Постное жаренное мясо молодого быка с яблочной садовой капустой и натертым свежим хреном</i>	€ 12,50
<b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b> mit Klostersgartengemüse und feinen Bandnudeln <i>Куриная грудка на гриле с овощами, приготовленными по рецепту монастыря Андекс и тонкой лапшой</i>	€ 12,50
<b>Knuspriges Spanferkelhaxerl</b> aus dem Rohr, mit geriebenem Kartoffelknödel und jungem Speckkrautsalat <i>Хрустящая рулька молочного поросенка из духовки с картофельной клецкой и молодым капустным салатом со шпиком</i>	€ 12,50
<b>Kaiser Wiener Schnitzel</b> in Andechser Almbutter gebraten, mit gemischtem Salat oder mit warmem Kartoffel-Ruccolasalat oder mit jungen Petersilienkartoffelhälften <i>Императорский Венский шницель, жаренный на монастырском бочковом масле с зеленым салатом или с теплым картофельным салатом с руколой или с дольками молодого картофеля в петрушке</i>	€ 15,50
<b>Hüftfiletsteak</b> vom Andechser Weiderind mit Kräutersaitlingen und Pommes Anna <i>Филе-стейк говядины, с вершин Андекса в сливочном соусе с белыми грибами и картофелем фри</i>	€ 16,50
<b>Halbe Gutshofente</b> mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln <i>½ Баварской утки, с яблочной красной капустой и картофельной клецкой</i>	€ 16,50
<b>1 / 4 Gutshofente</b> mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel <i>¼ Баварской утки, с яблочной красной капустой и картофельной клецкой</i>	€ 11,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom bayrischen Jungrind mit gerösteten Zwiebeln, jungen Kartoffelhälften und Romanasalatherzen <i>Ростбиф из Баварской молодой говядины с жареным луком, дольками молодого картофеля и зеленым салатом</i>	€ 16,50
<b>Lammrückenfilet</b> mit Thymiansoße, jungen Bohnen und gebratenen Annabell-Kartoffeln <i>Нежное ароматное филе баранины в соусе с тимьяном, молодой зеленой фасолью и жареными картофельным дольками</i>	€ 16,50

## Beilagen / Гарниры

Kartoffel-Ruccolasalat <i>Картофельный салат с руколой</i>	€ 3,00	Portion Rahmpüree <i>Порция нежного сливочного пюре</i>	€ 3,00
Portion Andechser Faßsauerkraut <i>Порция бочковой кислой капусты</i>	€ 3,00	Kleiner gemischter Salat <i>Маленький зеленый салат</i>	€ 3,00

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

\*\*\*\*\* Мы используем только мясо высшего качества животных,  
выращенных в Баварии \*\*\*\*\*

## Glutenfreie Leckereien / Лакомства не содержащие глютен

- Hähnchenbrust mit Klosterkäse überbacken und Blattspinat** € 11,50  
*Куриная грудка запеченная в монастырском сыре со шпинатом*
- Kalbsschnitzel natur mit Klostergarten Gemüse und frischen Kräutern** € 13,50  
*Шницель из молодого теленка с овощами, приготовленными по рецепту монастыря Андекс и свежей зеленью*

## Fischers Fritz fischt frischen Fisch / Рыбак Фритц ловит свежую рыбу

- Zanderfilet aus dem 5-Seen-Land kross auf der Haut** € 15,50  
*mit Rosmarinbutter gebraten, mit jungem Blattspinat und Annabell-Kartoffeln*  
*Хрустящее зажаренное филе форели «Zander» из озера Старнберг*
- Riesengarnelen-Pfanderl mit vielen Kräutern, Klostergarten Gemüse und geröstetem Ciabatta** € 16,50  
*Сковородка с 4 большими королевскими креветками, ароматной зеленью, овощами из монастырского огорода и поджаренным хлебом «Ciabatta»*

## Vegetarisch / Вегетарианские блюда

- 3 Andechser Freilandkräuterrühreier mit geröstetem Klosterbrot** € 6,50  
*Монастырская яичница из 3 яиц с поджаренным в духовке монастырским хлебом*
- Rahmspinat mit Annabell-Kartoffeln und 2 Spiegeleiern** € 8,50  
*Крем-шпинат с отварным картофелем и яичницей-глазуньей из 2 яиц*
- Idaho Ofenkartoffel mit Andechser Kräuterrahm und Romanasalatherzen** € 8,50  
*Запеченный в духовке картофель с сметаной со свежей зеленью из монастыря Андекс и зеленым салатом.*
- Andechser Käsespätzle mit Birnenzwiebelschmelze** € 10,50  
*Баварские мучные клецки под расплавленным тертым сыром, с жареным луком и грушей.*

## Brotzeit ist die schönste Zeit / Баварские закуски

- Andechser Bauernkäse, in Kräuter eingelegt, mit Schnittlauchbrot** € 7,00  
*Крестьянский сыр, замаринованный в травах, с ломтиками черного хлеба с зеленым луком.*
- Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkerln und Andechser Bergkäse** € 8,50  
*Баварский салат из колбасок, с красным луком, маринованными огурцами и горным сыром Андекса*
- Hausgemachter Obatzda „Der Originale“ mit Schnittlauchbrot** € 8,50  
*По домашнему приготовленный сыр «Obatzda» с ломтиками черного хлеба с зеленым луком.*
- „Wallfahrer“ Brotzeitbrettl deftig bayrisch mit Andechser Sechskornbrot pro Person** € 11,50  
*Истинно баварская «закуска паломника» с хлебом из 6 видов зерна на чел*
- Raditeller mit gesalzenem Freiland-Radi, Radieserln, Obatzda, Klosterkäse und Schnittlauch auf Andechser Sechskornbrot** € 7,50  
*Нарезка из белой молодой редьки, молодой редиски, сыр «Obatzda» и ломтики черного зернового хлеба с зеленым луком.*

## Desserts / Десерты

<b>Eismarillenknödel auf Erdbeermark</b> <i>Клецка с мороженым и абрикосами в клубничном муссе</i>	€ 5,00
<b>Kleiner Schokoladen-Guglhupf</b> <i>mit Vanilleeis</i> <i>Небольшой шоколадный торт-желе</i> <i>с ванильным мороженым</i>	€ 5,00 € 6,50
<b>Ofenfrische Rohrnudel mit Vanillesoße</b> <i>Горячая печенная содовая булка с ванильным соусом</i>	€ 5,00
<b>Zwetschgenknödel mit Butterschmelze und Vanillesoße</b> <i>Клецка со сливовым вареньем с ароматным маслом и ваниль.соусом</i>	€ 5,50
<b>Gebackene Apfelkücherl in Zimt und Zucker mit Van. Eis</b> <i>Яблоки, запеченные в миндальном тесте, с корицей, сахаром и ванильным мороженым.</i>	€ 5,50
<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <i>Горячий яблочный штрудель с ванильным соусом</i>	€ 5,50
<b>Andechser Käseteller</b> <i>mit mildem Ziegencamembert, pikantem Bergblumenkäse,</i> <i>cremigem Rosso Bianco und herzhaftem Romadur</i> <i>dazu Walnüsse, Marillensenf und Ciabatta</i> <i>«Сырное ассорти Андекса»</i> <i>Постный козий сыр «Camembert» и сыр с горными цветами</i> <i>Нежный «Rosso Bianco» и пикантный «Romadur» сыр.</i> <i>К этому грецкие орехи, абрикосовая горчица и белый хлеб</i>	€ 9,50

## DAVIDOFF

### Café

<b>Haferl Kaffee</b>	€ 3,20	<b>Espresso</b>	€ 2,50
<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,50	<b>Doppelter Espresso</b>	€ 3,50
<b>GroßeTasse Cappuccino</b>	€ 3,00	<b>Milchkaffee</b>	€ 3,00
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,00	<b>Haferl Tee</b>	€ 2,80

*versch. Sorten v. EILLES TeaDiamond*

**„Bayrisches Biergartenschmankerl“**

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

**«Баварское ассорти для пивного сада»  
Черный хлеб с зеленым луком и смальцем, редька,  
редиска, копченая ветчина и сыр «Obatzda»**

**pro Person / на человека € 6,80**

**Unser**

**„Andechser Gourmetpfanderl“**

**ab 4 Personen**

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

**und**

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

**oder**

**kleinem Wiener Schnitzel in Andechser Almbutter gebraten**

**«Большое ассорти горячих блюд ресторана Андекс»  
от 4 человек**

**телячьи котлетки, сосиски на гриле, колбаса «Leberkäs»  
молодая савойская капуста со шпиком, картофельный салат  
с руколой и монастырская бочковая кислая капуста.**

**и**

**небольшая порция свинины по рецепту «земли Виттельсбахов» с хрустящей  
корочкой, картофельной клецкой в темном пивном соусе монастыря Андекс**

**или**

**небольшой Венский шницель, зажаренный  
на монастырском бочковом масле**

**pro Person / на человека € 16,50**

**„Andechser Dessertpfanderl“**

**ab 4 Personen**

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

**«Ассорти десертов ресторана Андекс»  
от 4 человек**

**Яблочный штрудель, яблоки запеченные в тесте, шоколадный  
торт-желе со свежими фруктами и ванильным мороженым**

**pro Person / на человека € 7,50**