

楽しい軽食のひとつ

BROTZEIT

バイエルンのビアガーデンのご馳走 € 7,50

アサツキと豚ラードをのせたパン、大根、ハツカダイコン
シュヴァルツヴァルトの燻製ハム

オバツダ (カマンベールと玉ネギのピュレ) の盛り合わせ

Bayerisches Biergartenschmankerl

mit Radi, Radieserl, schwarzgeräuchertem Schinken², Obatzdem, Schnittlauch- und Schmalzbrot

pro Person - 1人前

ピリッとした牛タルタルステーキ、トーストした全粒粉パン付き € 10,00

und mit pikant angemachten Rindertatar und geröstetem Vollkornbrot

pro Person - 1人前



自家製オバツダ (カマンベールチーズと玉ネギのピュレ) € 8,90

アサツキのみじん切りがのったパン付き

Hausgemachter Obatzda -der Originale- mit Schnittlauch-Vollkornbrot

バイエルン風ハムサラダ、玉ネギ、きゅうり、アンデックスのアルプス産チーズ入り € 8,90

Bayerischer Wurstsalat^{2,4} mit Zwiebeln, Gurkerln und Andechser Bergkäse

巡礼者の軽食、栄養満点バイエルン風、全粒粉パン付き € 12,10

Wallfahrer Brotzeitbrettl -deftig bayerisch- mit Vollkornbrot

pro Person - 1人前

アンデックス特製 ソーセージ

WÜRSTL SPEZIALITÄTEN UND LEBERKÄSE



アンデックス 最高級ヴァイスヴルスト (白ソーセージ)

Andechser kälberne Weißwürste -Original Münchner-¹



1本 € 2,50

Stück

焼きソーセージ 6本、ザウアークラウト添え

€ 7,50

6 Rostbratwürstl^{1,4} mit Sauerkraut^{2,4}



焼きたてレーパーケーゼ (バイエルン風ミートローフ)

€ 7,50

ジャガイモとルッコラのサラダ添え、焼きたて、じゃがいもとルッコラのサラダ添え、

€ 13,50

Kleiner Leberkäs -im Ganzen gebacken-

mit Kartoffel-Rucolasalat^{1,2,4}

für 1 Person - 1人前

mit Kartoffel-Rucolasalat^{1,2,4}

für 2 Personen - 2人前

表面をカリッと焼いたレーパーケーゼ (バイエルン風ミートローフ)

€ 8,50

目玉焼きとマッシュポテト添え

Abgebräunter Leberkäs^{1,2} mit Spiegelei und Rahmpüree

ピリッとした修道院風ソーセージ 6本 ザウアークラウトとマッシュポテト添え € 9,50

6 pikante Klosterseufzer-Würstl^{1,4} mit Sauerkraut^{2,4} und Rahmpüree

バイエルン産100%和牛香味ソーセージ € 12,50

自家牧場直送の最高級 ジャガイモとルッコラのサラダ添え

3 kräftige Bayern Wagyu-Griller^{2,4} mit Kartoffel-Rucolasalat^{1,2,4} "Wurstgenuss aus 100 % Rindfleisch"

スープ

SUPPEN

和牛レバー団子のスープ € 5,80

Wagyu Leberknödelsuppe in einer kräftigen Wagyubrühe

前菜

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

バイエルン牛のカルパッチョ、ルッコラとパルメザンチーズを添え トリュフとバルサミコドレッシング、チャバタトースト付き Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Balsamicodressing, Rucola, geriebenem Parmesan und geröstetem Ciabatta	€ 12,00
カボチャ種子油、カボチャの種、ローストポテト半分マリネ牛肉 Marinierter Tafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und gerösteten Kartoffelhälften	€ 13,50
ピリ辛牛タルタル、全粒粉パントースト付き Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Vollkornbrot	€ 13,50

アンデックス自家菜園のパリパリ新鮮サラダ

ANDECHSER GARTENSALATE -frisch, knackig, g´schmackig-

まろやかなアンデックスのヤギのブリーチーズのサラダ アカシア蜂蜜、ハーブと松の実添え "Klostergartenalat" mit mildem Andechser Ziegenbrie, gratiniert mit Akazienhonig, Kräutern und Pinienkernen	€ 12,50
子羊の背肉のグリルのサラダと香草バター "Feinschmeckersalat" mit rosa gebratenem Lammfilet und Kräuterbutter	€ 15,50

アンデックスのグルメ鉄板

FEINES GOURMETPFANDERL

バイエルン産 和牛香味ソーセージ 子牛のウィーン皇帝風カツレツ、子牛の肩肉 ザウアークラウト、ジャガイモのクネーデル（団子） ジャガイモとルッコラのサラダ halbes rösches Spanferkelhaxerl mit geriebenem Kartoffelknödel ^{1,3,4,7} Kaiser Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4} kräftiger Bayern Wagyu Griller ^{2,4} mit Sauerkraut ^{2,4}	€ 22,00
---	---------

pro Person - 1人前

アンデックス伝統料理

DIE ANDECHSER KLASSIKER

チリメンキャベツのベーコン炒め又はジャガイモとルッコラのサラダ添え 2 kälberne Fleischpflanzerl mit Speckwirsing ^{2,4} oder mit Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4}	€ 9,50
ジャガイモの修道院ため息、インゲン でお召し上がりいただけますと干切り野菜 Kloster-Schmaus -im Pfanderl serviert- Klosterseufzer-Würstl ^{1,4} mit Kartoffelknödelgröstl, grünen Bohnen und Gemüsestreifen	€ 9,50
バイエルン風の豚のオープン焼き（シュヴァインスブラーテン） アンデックスの黒ビールソースがけ、ジャガイモのクネーデル（団子）付き 焼きベーコン入りキャベツのサラダ又は赤キャベツ煮添え Schweinsbraten aus dem "Bayerischen Land" mit Andechser Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 2,4,5 oder mit Blaukraut	€ 13,50
アンデックスの血のソーセージとの焼きポテト Andechser Blutwurstgröstl mit Boskoop-Apfelspalten, Sauerkraut ^{2,4}	€ 13,50

アンデックス伝統料理

DIE ANDECHSER KLASSIKER

アンデックス風グルメ料理 子牛のハンバーグ、レバーケーゼ (バイエルン風ミートローフ) バイエルン産100%和牛香味ソーセージ チリメンキャベツ、ザウアークラウト、じゃがいもとルッコラのサラダ添え Andechser Gourmetseller kälbernes Fleischpflanzerl mit Speckwirsing ^{2,4} gebackener Leberkäs ^{1,2} mit Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4} kräftiger Bayern Wagyu Griller ^{2,4} mit Sauerkraut ^{2,4}	€ 14,50
鶏胸肉のグリル、自家製野菜と平面パスタ添え Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Gartengemüse und feinen Bandnudeln	€ 14,50
和牛、自家牧場直送の最高のお肉 バイエルン和牛ハンバーグ、チェリートマト煮とレタスサラダ添え Bayerischer Wagyu Style Burger im Breznweckerl mit geschmolzenen Kirschtomaten und Eisbergsalat	€ 14,50
子豚の足のかりかりオープン焼き、ジャガイモのクネーデル (団子) 付き 焼きベーコン入りキャベツのサラダ Knuspriges Spanferkelhaxerl -frisch aus dem Rohr- mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat ^{2,4,5}	€ 16,50
チューリッヒ風細切り子牛肉のクリーム煮とシュペッツレ Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes mit Eierspätzle	€ 17,50
ウィーン皇帝風子牛カツレツ、コケモモのジャム添え、 ミックスサラダ又は温かいルッコラ入りジャガイモサラダ 又はパセリをちらしたジャガイモ添え	€ 18,50
Kaiser Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu kaltgerührte Preiselbeeren mit gemischtem Salat oder mit Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4} oder mit Petersilienkartoffelhälften	€ 18,50
バイエルン風、鴨のグリル、リンゴ入り赤キャベツ煮、ジャガイモのクネーデル (団子) 付き Bayerische Bauernente vom Grill	€ 18,50
Halbe bayerische Bauernente 1/2 羽 mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	€ 18,50
Viertel bayerische Bauernente 1/4 羽 mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	€ 14,00
炒め玉ねぎのせバイエルン牛ステーキ、ジャガイモとローマレタスサラダ添え Zwiebelrostbraten aus der Hüfte -vom Bayrischen Rind- mit gerösteten Zwiebeln, Käsespätzle und Romanasalatherzen	€ 18,50
子羊の背中の子ヒレ肉、タイムソース、インゲンと焼き小ジャガイモ添え Lammfilet mit Thymiansoße, Bohnen und gebratenen jungen Kartoffelhälften	€ 18,50

海の幸 FISCH

パイク-スズキの切り身揚げシャキッとしたりした皮膚、香草の香るソース、ほうれん草、
パセリ ポテト赤ちゃん € 18,50
Zanderfilet -kross auf der Haut gebraten- mit Kräutersoße, jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln

野菜料理 VEGETARISCH



ホウレン草、小ジャガイモと2つの目玉焼き添え € 8,80
Blattspinat mit jungen Kartoffelhälften und 2 Spiegeleiern
アンデックスのチーズシュペッツレ、カリカリ玉ネギのせ € 12,00
Andechser Käsespätzle mit Birnenzwiebelschmelze

グルテン、乳糖未使用のお料理 GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

鶏ササミ、ズッキーニとトマトのコンフィ € 12,00
Hähnchenbrustfilet mit Zucchiniestreifen und geschmolzenen Kirschtomaten
子牛カツレツ、ホウレン草オリーブオイル炒め添え € 15,00
Kalbschnitzel natur mit Blattspinat, in Olivenöl geschwenkt



デザート NACHSPEISEN

杏とヴァニラアイスの入ったお団子、イチゴソースがけ € 5,50
Eismarillenknödel auf Erdbeermark
小さいチョコレートクグロフ € 5,50
Kleiner Schokoladen-Guglhupf € 7,00
mit Vanilleeis
焼きたてローアヌーデル (パウンドケーキ)、バニラソースがけ € 5,50
Ofenfrische Rohrnudel mit Vanilledessertsoße
リンゴの揚げドーナツ、シナモン、砂糖がけ、バニラアイス添え € 5,80
Gebackene Apfelkücherl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis
温かいアプフェルシュトゥルーデル、バニラソースがけ € 5,80
Warmer Apfelstrudel mit Vanilledessertsoße
アンデックスのチーズ盛り合わせ € 12,50
ヤギのまるやかカマンベール、ぴりっとした山の野花のチーズ、
クリーミーなロツソビアンコ、香りの強いロマドゥア、
クルミとマリレン芥子、チャバタ
Andechser Käseteller
mit mildem Ziegenkäse, pikantem Bergblumenkäse, cremigem Rosso Bianco
und herzhaftem Romadur, dazu Walnüsse, Marillensenf und Ciabatta

= ベジタリアン料理 ---- vegetarische Gerichte

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoffe, Phosphat, Nitritpökelsalz, 3 = geschwefelt, 4 = mit Antioxidationsmittel,

5 = mit Farbstoff



コーヒー
KAFFEE

コーヒー (大) Haferl Dallmayr Kaffee	€ 3,50
コーヒー (小) Tasse Dallmayr Kaffee	€ 2,60
カプチーノ Große Tasse Cappuccino	€ 3,50
ラテマキアート Latte Macchiato	€ 3,50
エスプレッソ Espresso	€ 2,60
ダブルエスプレッソ Doppelter Espresso	€ 4,50
ミルクコーヒー Milchkaffee	€ 3,50
各種お茶 (アッサム、緑茶、カモミール、ペパーミント、 アルプスの香草、パッションフルーツ・オレンジ、アユルヴェータの香草) Haferl Tee -Assam, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Alpenkräuter Maracuja-Orange oder Ayurvedische Kräutermischung	€ 3,00