



Баварские закуски BROTZEIT



Ломтики черного хлеба

с зеленым луком и смальцем, редька, редиска,
копченая ветчина и сыр «Obatzda»

Bayerisches Biergartenschmankerl

- pro

mit Schnittlauch- und Schmalzbrotten, Radi, Radieserl, schwarzgeräucherter Schinken und Obatzda

- на человека € 7,50

и с пикантно заправленным, говяжим тартаром

с поджаренным в печи черным хлебом

und mit pikant angemachten Rindertatar und geröstetem Vollkornbrot

- на человека € 10,00

- pro Person

Колбасные лакомства из монастыря Андекс WÜRSTL SPEZIALITÄTEN



6 пикантных сосисок «Klosterseufzer»

с монастырской бочковой кислой, капустой и нежным сливочным пюре

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

€ 9,50



3 баварских сосиски на гриле из говядины хозяйства Wagyu

и картофельный салат с руколой

Насладитесь вкусом говяжьего мяса из 100% собственного хозяйства Wagyu

3 kräftige Bayern Wagyu Griller ^{2,4} mit Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4}

€ 12,50



Супы
SUPPEN



Печеночные фрикадельки в бульоне из мяса молодого быка

€ 5,80

Leberknödel in einer kräftigen Tafelspitzbrühe



Венгерский суп-гуляш, с говядиной и овощами

€ 7,50

приготовленный по домашнему рецепту с хлебом из 6 видов зерна

Gulaschsuppe -hausgemacht- mit bestem Rindfleisch und geröstetem Vollkornbrot



Суп с вермишелью, кусочками мяса молодого быка

€ 7,50

и овощами из монастырского огорода

Nudelterrinen mit Tafelspitzstreifen und Kloostergartengemüse

Маленькая порция - kl. Portion € 5,00

Блюда ресторана Андекс на все случаи жизни
VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE



Пикантно заправленный говяжий тартар

€ 13,50

с п оджаренным в печи хлебом из монастыря Андекс

Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Vollkornbrot

Классика монастыря Андекс
DIE ANDECHSER KLASSIKER



„Ассорти для гурманов кухни Андекса“

€ 14,50

телячьи котлетки, колбаса «Leberkäs», сосиски на гриле с молодой савойской капустой и шпиком, бочковой кислой капустой из монастыря Андекс и картофельным салатом с руколой

Andechser Gourmetseller

mit kälbernes Fleischpflanzerl und Speckwirsing^{2,4},
gebackenen Leberkäs^{1,2} und Kartoffel-Rucolasalat^{1,2,4},
kräftiger Bayern Wagyu Griller^{2,4} und Sauerkraut^{2,4}

Четкие САЛАТЫ Andechser САД - ANDECHSER GARTENSALATE



Свежий салат, выращенный на огороде монастыря Андекс

€ 12,50

с легким козьим сыром «Brie», из монастыря Андекс, в акациевом меду, свежих травах и кедровых орешках

Klostergartensalat

mit mildem Andechser Ziegenbrie, gratiniert mit Akazienhonig, Kräutern und Pinienkernen

**Главные блюда
HAUPTSPEISEN**



Куриная грудка на гриле с овощами

€ 14,50

приготовленными по рецепту монастыря Андекс и тонкой лапшой

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Gartengemüse und feinen Bandnudeln



Гамбургер из говядины хозяйства Wagyu

€ 14,50

с маленькими помидорами черри и зеленым салатом

Bayerischer Wagyu Style Burger im Breznweckerl mit geschmolzenen Kirschtomaten und Eisbergsalat



Тфельшпитц

€ 16,50

отварное мясо молодого быка в винном соусе с пряными травами и отварным картофелем с петрушкой

Tafelspitz in Kräutermessweinsoße mit Speckwirsing ^{2,4} und Petersilienkartoffeln



Хрустящая рулька молочного поросенка

€ 16,50

из духовки с картофельной клецкой и молодым капустным салатом со шпиком

Knuspriges Spanferkelhaxerl -frisch aus dem Rohr-
mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat ^{2,4,5}

Главные блюда HAUPTSPEISEN



Императорский Венский шницель из телятины, жаренный на монастырском бочковом масле с вареньем из брусники, зеленым салатом или с теплым картофельным салатом с руколой или с дольками молодого картофеля в петрушке

€ 18,50

Kaiser Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu kaltgerührte Preiselbeeren mit gemischtem Salat oder Kartoffel-Rucolasalat ^{1,2,4} oder Petersilienkartoffeln



филе ягненка в соусе с чабрецом, стручковой фасолью и половинками поджаренного молодого картофеля

€ 18,50

Lammfilet mit Thymiansoße, Bohnen und gebratenen jungen Kartoffelhälften

Мы используем для наших блюд только то, что отвечает всем нашим требованиям к качеству продуктов.

***Wir verwenden nur ausgewählte Zutaten, die unserem hohen Anspruch gerecht werden.**

Grössten Wert legen wir dabei auf beste Qualität und Regionalität.*



Десерты - NACHSPEISEN



Горячий яблочный штрудель с ванильным соусом

€ 5,80

Warmer Apfelstrudel mit Vanilledessertsoße

кофе - KAFFEE



Haferl Dallmayr Kaffee

€ 3,50

Tasse Dallmayr Kaffee

€ 2,60

Große Tasse Cappuccino

€ 3,50

Latte Macchiato

€ 3,50

Espresso

€ 2,60

Doppelter Espresso

€ 4,50

Milchkaffee

€ 3,50

Haferl Tee -Assam, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Alpenkräuter,
Maracuja-Orange oder Ayurvedische Kräutermischung

€ 3,00



= **вегетарианские блюда - vegetarische Gerichte**

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 = mit Geschmacksverstärker, 2 = mit Konservierungsstoffe, Phosphat, Nitritpökelsalz,

3 = geschwefelt, 4 = mit Antioxidationsmittel,

5 = mit Farbstoff