



VORSPEISE:

- BAYRISCHES BIERGARTENSCHMANKERL**
mit Münchner Bier-Radi, Radieserl, Alm-Speck,
Obazda, Schmalz- und Schnittlauchbrot
wahlweise
mit pikant angemachtem
Rindertatar auf geröstetem Vollkornbrot 7,50 €
9,50 €
- oder
- ANDECHSER ST. BONIFAZSALAT**
mit bunten Blattsalaten, Gurken, Karotten, Datteltomaten,
mariniertem Kürbis und Körner Mix 8,50 €
- oder
- ANDECHSER TAFELSPITZBRÜHE**
mit getrüffelten Grießnockerl 7,50 €

HAUPTGERICHTE:

- HÄHNCHENBRUST**
– vom Grill –
mit Gartengemüse und feinen Bandnudeln 15,00 €
- oder
- KAISER WIENER SCHNITZEL**
– der Klassiker im Andechser –
mit kaltgerührten Preiselbeeren und
warmen Kartoffel-Rucolasalat 21,00 €
- oder
- DRY AGED LENDEN-STEAK**
200g, mit Kräuterbutter
und röschen Kartoffelchips 25,50 €
- oder
- ZANDERFILET**
– kross auf der Haut gebraten –
mit Kräuter-Messwein-Soße, Blattspinat
und jungen Kartoffelhälften 19,50 €

DESSERT:

- ANDECHSER KAISERSCHMARRN**
mit Apfelkompott und Vanilleeis 11,50 €
- oder
- DAS ANDECHSER-NACHSPEISENPFANDERL**
warmer Apfelstrudel, karamellierter Kaiserschmarrn und
gebackene Apfelkücherl, Apfelkompott und cremiges Vanilleeis 14,50 €

Wir halten für Sie selbstverständlich auch sehr gerne eine vegetarische Alternative bereit.

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG FÜR SIE:

APERITIF

LAURENT PERRIER LA CUVEÉ	0,75l	85,00 €
LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSÉ	0,75l	125,00 €

WEISSWEINE

2017 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER VDP, Weingut Knipser	32,00 €
2016 RIESLING TROCKEN VDP, Weingut Robert Weil, Rheingau	40,00 €
2017 SAUVIGNON BLANC WINKL , DOC, Kellerei Cantina Terlan, Südtirol	45,00 €

ROTWEINE

2016 BLACK PRINT QBA , Weingut Markus Schneider, Pfalz	42,00 €
2011 RIOJA GRAN RESERVA „VINA IMAS“, DOCA Baron de Ley	49,00 €
2014 BAROLO, DOCG , Prunotto, Piemont	90,00 €

DIGESTIF

SIEGFRIED HERZOG EDELBRÄNDE	0,1l Fläschchen	21,00 €
• Williamsbirne		
• Marille		
• Haselnuss		

Gerne decken wir auf Wunsch Ensinger Mineralwasser still oder prickelnd ein.