



MENÜ IN ANDEREN SPRACHEN



SUPPEN

BAYERISCHER WAGYU LEBERKNÖDEL

in einer kräftigen Rinderbrühe ⁴

9,50 €

GULASCHSUPPE

aus bestem Rindfleisch mit Bauernbrot ^{1, 4}

12,00 €

VORSPEISEN



OBAZDA – der Originale –

mit Radi und ofenfrischer Brezn ⁴

9,50 €

ROTE BEETE COUSCOUS

mit karamellisierten Walnüssen und Hirtenkäse ¹

16,50 €

BAYERISCHES BIERGARTENSCHMANKERL

PRO PERSON

mit Münchner Bier-Radi, Radieserl, Alm-Speck, Obazda, Radieschenfrischkäse, pikant angemachtem Rindertatar und Brezn ^{1, 4}

16,50 €

RINDERTATAR

pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Vollkornbrot
wahlweise mit Burrata

21,00 €

24,50 €

WAGYU-CARPACCIO mit Rucola, Parmesan und Trüffeldressing

22,50 €



FEINSCHMECKER VORSPEISENBRETTL ab 2 Personen

pikant angemachtes Rindertatar, Burrata aus Apulien,
Lachstatar mit Avocadocreme und Baguette

p.P. 17,50 €

OFENFRISCHE BREZN

2,40 €

SALATE

ANDECHSER ST. BONIFAZSALAT

wahlweise mit Ziegencamembert, gratiniert mit Blütenhonig **oder** Hühnerbrust

19,50 €

ANDECHSER KLASSIKER

ANDECHSER GOURMET PFLANZERL

mit Speckrahmwirsing **oder** Kartoffel-Rucolasalat ^{1, 2, 3, 4, 11}

16,50 €

SCHWEINEBRATEN – frisch aus dem Rohr –

mit Andechser Biersauce, geriebenen Kartoffelknödeln,
wahlweise mit Speckkrautsalat **oder** Blaukraut ^{1, 2, 3, 4}

19,50 €

ANDECHSER GOURMETTELLER

Gourmet Pflanzerl mit Speckrahmwirsing ·
Schweinebraten mit Apfelblaukraut · Nürnberger und Klosterseufzer
mit Weinsauerkraut und Kartoffelknödel ^{1, 2, 3, 4, 8}

24,50 €

RÖSCHES SPANFERKELHAXERL – frisch aus dem Rohr –

mit Andechser Biersauce, geriebenen Kartoffelknödeln
und Speckkrautsalat ^{1, 2, 3, 4}

23,00 €

HÜHNERBRUST

mit Pommes frites - skin on und Gartengemüse

23,00 €

KAISER WIENER SCHNITZEL

mit warmem Kartoffel-Rucolasalat,
Zitrone und Preiselbeeren ^{1, 4, 11}

29,00 €

1/2 AUSGELÖSTE BAYERISCHE BAUERNENTE – vom Grill –

mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel ^{1, 2, 3, 4}

31,00 €

LAMMFILET – vom Grill –

mit Thymiansauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin ^{1, 2, 3}

31,00 €

FISCH

LACHSFILET – kross auf der Haut gebraten –

mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln

27,50 €

WÜRSTL SPEZIALITÄTEN

ANDECHSER KÄLBERNE WEISSWURST ^{2, 5}

Von der Metzgerei Schelkopf, nach Verfügbarkeit

Stk. 3,90 €

ANDECHSER WÜRSTLTELLER

2 Rostbratwürstl, 2 Klosterseufzer, 1 Wagyu Salsiccia
mit Weinsauerkraut und Rahmpüree ^{1, 2, 3, 4, 8, 11}

19,50 €

VEGETARISCH



ANDECHSER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und Birne ^{1, 2, 3, 4}

16,50 €

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN BURGER

mit Salatbouquet und Tzatziki

16,50 €

SELLERIESCHNITZEL

mit Kartoffel-Rucolasalat und Tzatziki ^{1, 2, 3, 4}

16,50 €



AUS DER EIGENEN ZUCHT

Fragen Sie uns gerne nach Steaks und special cuts



2 WAGYU-SALSICCE

mit Kartoffel-Rucolasalat und Tzatziki ^{1, 2, 3, 11}

18,50 €

BAYERISCHER WAGYU BEEF BURGER – 180g

mit Rotweinschalotten und Salatbouquet ¹

18,50 €

WAGYU BOLOGNESE

mit Fussiloni Pasta ^{1, 4}

18,50 €

STEAKS

ZWIEBELROSTBRATEN, AUS DER LENDE GESCHNITTEN

mit gerösteten Zwiebeln und Käsespätzle ⁵

33,50 €

RUMPSTEAK (RINDERLENDE)

220g

28,00 €

OCHSEN RIB EYE (ENTRECÔTE)

300g

34,00 €

RINDERFILET

220g

36,00 €

KALBSKOTELETTE

350g

36,50 €

wahlweise dazu Kräuterbutter | Rotweinschalottensauce | Pfefferrahmsauce

UNSERE BEILAGEN:

Saisonales Gemüse | Andechser Pommes - skin on
Kleiner Salat

je 5,50 €

6,90 €

DESSERT

EISMARILLENKNÖDEL

auf Himbeermark ^{1, 11}

9,50 €

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilledessertsauce ^{1, 4, 11}

9,50 €

WARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN

mit Vanilleeis ^{1, 11}

9,50 €

ANDECHSER KAISERSCHMARRN

mit Apfelkompott und Vanilleeis ^{1, 3, 11}

14,50 €

KAFFEE/TEE

Tee

Espresso

Cappuccino

Haferl Kaffee

Kaffeespezialitäten
aus dem Hause
Dallmayr



Dallmayr

4,50 €

3,20 €

4,20 €

4,40 €



50 Cent werden an das Münchner Hilf Mahl gespendet

Gerne händigen wir Ihnen eine Speisekarte mit den aufgelisteten Allergenen aus | 1 = mit Farbstoff |
2 = mit Konservierungsstoffen, Nitrit Pökelsalz, Nitrit | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt | 8 = mit Phosphat | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmitteln



UNSERE BIRSPEZIALITÄTEN VOM HEILIGEN BERG

Alle Andechser Biere sind typisch bayerische Originalprodukte, weil sie nur aus bayerischen Malzen und Hallertauer Aromahopfen zubereitet werden.

	Andechser Hell 4,8 % Vol.	0,3 l	4,50 €
	original Andechser Hell ist mit	0,35 l Schnitt	5,00 €
	11,5 % Stammwürze eingebracht	0,5 l	5,70 €
	Andechser Hell Alkoholfrei 0,5 % Vol.	0,5 l	5,70 €
	ein einzigartiges, vollmundiges, alkoholfreies		
	Helles mit echtem Biergeschmack Stammwürze 13,5 %		
	Andechser Bergbock Hell 6,9 % Vol.	0,3 l	5,00 €
	ein charaktvoller, harmonischer heller Bock	0,35 l Schnitt	5,50 €
	ist mit der Stammwürze von 16,5 % eingebracht	0,5 l	6,20 €
	Andechser Doppelbock 7,0 % Vol.	0,3 l	5,00 €
	das weltberühmte Starkbier vom	0,35 l Schnitt	5,50 €
	„Heiligen Berg“ ist mit 18,5 % Stammwürze	0,5 l	6,20 €
	eingebracht		
	Andechser Weißbier		
	wird in den historischen Gärkellern traditionell vergoren und		
	unbehandelt und naturtrüb abgefüllt, Stammwürze 12,5 %	0,3 l	5,00 €
	Andechser Weißbier Dunkel 5,1 % Vol.	0,5 l	6,20 €
	Andechser Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5 % Vol.		
	„Genuss für Leib und Seele“		
	Stammwürze 12,5 %	0,5 l	6,20 €

ALKOHOLFREI

Ensinger Gourmet Mineralwasser			
Classic Still	0,25 l	3,50 €	0,75 l 7,50 €
Münchner Tafelwasser	0,3 l	3,00 €	0,5 l 4,00 €
Apfelschorle*¹ Johannisbeerschorle*¹			
Holundersirupschorle	0,3 l	4,20 €	0,5 l 4,90 €
Saftschorle			
Rhabarber* ² Maracuja* ² Cranberry* ² Orange	0,4 l	4,90 €	
Cola Cola-Mix Fanta Sprite			
Tonic Coke Zero Coke Light	0,3 l	4,20 €	0,5 l 4,90 €
			0,2 l 4,00 €

APERITIF

Aperol Spritz	Vino Frizzante, Soda, Aperol und Orange ^{1,10}	0,2 l	9,50 €
Hugo	Vino Frizzante, Holunder und Minze ¹	0,2 l	9,50 €
Prosecco	di Valdobbiadene Brut	0,1 l	6,50 €
Cremant Rosé	de Loire	0,1 l	7,50 €
Weißweinschorle		0,3 l	7,50 €

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	Weinkellerei Wieser, Niederösterreich	0,2 l	8,50 €
Lugana DOC	Del Garda, Italien	0,2 l	8,90 €
Riesling	Weingut Josef Spreitzer, Deutschland	0,2 l	9,50 €
Sauvignon Blanc	Buitenverwachting, Südafrika	0,2 l	9,50 €
Chardonnay	Gerhard Markowitsch, Österreich	0,2 l	9,50 €

Luberon Rosé	Perrin, Frankreich	0,2 l	9,50 €
---------------------	--------------------	-------	---------------

Primitivo Doppio Passo FGT	Casa Vinicola Botter, Italien	0,2 l	9,90 €
Zweigelt -Andechser Selection	Anton Bauer, Österreich	0,2 l	9,50 €
Rioja	El Mesón Crianza, Spanien	0,2 l	9,50 €

WEISSWEINE · FLASCHE 0,75L

2024 Chardonnay & Weissburgunder VDP	Weingut Knipser, Pfalz	42,00 €
2024 BTHV Charter Riesling	Weingut Wegeler, Rheingau	44,00 €
2021 Riesling „Rosengarten“ GG	Weingut Josef Spreitzer, Rheingau	89,00 €

2024 Grüner Veltliner – Andechser Selection	Anton Bauer, Wagram	39,00 €
2024 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen	Domäne Wachau, Wachau	49,00 €
2023 Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“	Franz Hirtzberger, Wachau	95,00 €

2023 Gavi DOCG	Tacchino, Piemont	38,00 €
2023 Gewürztraminer DOC	Kellerei Cantina Terlan, Südtirol	45,00 €
2024 Sauvignon Blanc Winkl DOC	Kellerei Cantina Terlan, Südtirol	63,00 €

2023 Sancerre Grand Reserve AOP	Henry Bourgeois, Loire	54,00 €
2023 Chassagne Montrachet	Louis Jadot, Burgund	145,00 €

ROTWEINE · FLASCHE 0,75L

2023 Black Print, QBA	Weingut Markus Schneider, Pfalz	49,00 €
2019 Cuvee X, VDP	Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l 89,00 €
		1,5 l 185,00 €

2019 Zweigelt	Andechser Selection – Anton Bauer, Wagram	39,00 €
2018 Salzberg, Gernot Heinrich	Burgenland	0,75 l 135,00 €
		1,5 l 285,00 €

2021 Ripasso della Valpolicella	Le Ragose, Veneto	49,00 €
2020 Brunello di Montalcino DOCG	Pian delle Vigne, Toskana	115,00 €
2021 Tignanello IGT	Antinori, Toskana	0,75 l 230,00 €
		1,5 l 460,00 €

2017 Rioja Gran Reserva „Vina Imas“, DOCA	Baron de Ley, Rioja	0,75 l 54,00 €
		1,5 l 110,00 €

2021 Château Grand Village	Société Civile du Château Lafleur, Bordeaux	49,00 €
2016 Château Chantalouette (100% Merlot) AOC Pomerol	Bordeaux	65,00 €

SCHNÄPSE

Andechser Klosterbrennerei	2 cl	4,00 €
· Kloster-Kräuter, feiner Kräuterlikör ^{1,11}		
· Kloster-Biene, Honiglikör mit Williams-Christ ^{1,11}		
· Kloster-Obstler, aus Äpfeln und Birnen gebrannt		
· Enzian, milder Brand aus alpenländischen Enzianwurzeln		

Edelbrände	Williams-Birne, Marille, Haselnuss	2 cl	4,90 €
-------------------	------------------------------------	------	---------------

Ziegler Edelobstbrennerei			
· Weinbergpfirsichlikör	2 cl	8,00 €	
· Williamsbirnenbrand	2 cl	8,00 €	
· Alte Zwetschge im Holzfass gereift	2 cl	8,00 €	
· Waldhimbeere	2 cl	8,00 €	
· Wildkirsch Nr.1	2 cl	11,50 €	

Lantenhammer	Blutorange	2 cl	8,00 €
Rochelt	auf Anfrage	2 cl	29,50 €
Grappa Valdavi	– Moscato, Berta	2 cl	7,50 €
Grappa Barrique	Due Barili, Poli	2 cl	14,50 €
Ron Zacapa	Solera Gran Reserva 23	4 cl	14,00 €
Talisker	Single Malt Scotch Whisky · Aged 10 Years	4 cl	14,50 €
Tequila Clase Azul		2 cl	19,50 €

Gin Tonic mit Fever-Tree Tonic			
Bombay Sapphire			14,00 €
The Illusionist Gin Tonic			16,00 €

Jahrgangswechsel vorbehalten! Wir weisen Sie darauf hin, dass in allen aufgelistenen Weinen Sulfite enthalten sind.
WIFI: Andechser am Dom - Gast | Andechser-2024