

KLARER KOPP

Soft drinks

Andechser Apfelschorle 0,3l 4,3 0,5l 5,9

Andechser Zitronen-Fassbrause 0,3l 4,3 0,5l 5,9

Almdudler 1 0,35l 4,8

Die ikonische Alpenkräuterlimonade
The iconic alpine herb lemonade

Coca-Cola 1,2 0,33l 4,5

Coca-Cola Zero 1,2,4,5,8 Fanta 1,4,6 Mezzo-Mix 1,2,4,6,8

Granini Eistee 0,33l 4,6

Pfirsich, Zitrone | Peach, Lemon Iced Tea

Granini Säfte und Schorlen 0,3l 4,5 0,5l 6,1

Orange, Rote Traube, Maracuja, Rhabarber, Drachenfrucht, schwarze Johannisbeere
Juices and spritzers: Orange, red grape, passion fruit, rhubarb, blackcurrant, dragon fruit

Schweppes 0,25l 4,5

Bitter Lemon 3,6, Tonic Water 3, Ginger Ale 1, Wild Berry

Gerolsteiner Wasser 0,25l 3,9 0,75l 7,9

Sprudel und Still
Sparkling and Still Water

GEISTREICHES VOM HEILIGEN BERG

Schnapps from the holy mountain

Obstler 38% Vol. 2cl 4

Aus Äpfeln und Birnen mit Sorgfalt gebrannt
Traditional fruit brandy, carefully distilled from apples and pears

Der Grüne 38% Vol. 1 2cl 4

Der kräftige Kräuterbitter voller Gebirgskräuter
A robust herbal bitter packed with mountain herbs

Klosterkräuter 30,5% Vol. 2cl 4

Der ganz besondere Kräuterlikör
A truly special herbal liqueur

Johannisbeere 22% Vol. 2cl 4

Der Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeeren
Fruity liqueur made from blackcurrants

Klosterbiene 28% Vol. 1 2cl 4,5

Der Honiglikör mit Williams-Christ
Honey liqueur blended with Williams pear

Enzian 30,5% Vol. 2cl 4

Edler Brannt aus alpenländischen Enzianwurzeln
Fine spirit distilled from alpine gentian roots

GESPRITZTES & PRICKELNDES

Spritz and Bubbles

Andechser Berg-Spritz L Der Herbe 8,9

Andechser Klosterkräuter, Prosecco, Soda

Andechser Gold-Spritz L Der Sanfte 8,9

Andechser Klosterbiene, Prosecco, Soda

Andechser Rubin-Spritz L Der Fruchtige 8,9

Andechser Johannisbeere, Prosecco, Soda

Aperol Spritz L 8,9

Limoncello Spritz L 8,9

Sarti Spritz L 8,9

Lillet Wild Berry L 8,9

San Bitter Spritz ALKOHOLFREI L 7,9

San Bitter (alcohol free), Schweppes Tonic

Martini Floreale Wild Berry ALKOHOLFREI L 7,9

Martini Floreale (alcohol free), Schweppes Wild Berry

San Limello Spritz ALKOHOLFREI 3 7,9

Limoncello (alcohol free), Soda

WAS WARMES FÜRS HERZ

Coffee & More

Café Crème 2 3,6

Espresso 2 3,1

Doppelter Espresso 2 3,6

Milchkaffee 2G 4,6

Cappuccino 2G 4,4

Latte Macchiato 2G 4,6

Eilles Tee 3,9

Früchte, Kamille, Rooibos Vanille 2, Darjeeling 2, Minze, Grüntee 2
Fruit, Chamomile, Rooibos Vanilla, Darjeeling, Mint, Green Tea

Heiße Schokolade mit Sahne G 4,2

Der ehrliche Feierabend-Klassiker wie zu Opas Zeiten: Ein kühles Bier gegen den Durst und ein feiner Kurzer für die Seele.

Herrengedeck 6,9

0,3 l Fassbier und 2cl Obstler
A classic German tradition: a refreshing 0,3 l draught beer served with a 2 cl shot of local spirit on the side.

10 Schnäppse für 33,-

Get 10 Schnapps for just 33,-

BIER & BRAUSE VOM HEILIGEN BERG

Beer & soda from the Holy Mountain

VOM FASS Draught

0,3l 4,3 0,5l 5,9 1,0l 11,5

Andechser Hell

Spritziges, mildes Helles | Auch als Radler
A refreshing Bavarian lager
11,9 % Stammwürze · 4,8 % vol

Andechser Dunkel

Kastanienrotes Dunkel mit weichen Malzaromen
Chestnut-coloured dark beer
12,7 % Stammwürze · 4,9 % vol

Andechser Weißbier A1,A3

nur 0,5 l

Vollmundig und hefetrüb | Auch als Russ
Full-bodied wheat beer
12,8 % Stammwürze · 5,5 % vol

Andechser Hell ALKOHOLFREI

Charakterstarkes alkoholfreies Helles
Alcohol-free lager with a hearty malt body
9,5 % Stammwürze · < 0,5 % vol

FLASCHE Bottled

Andechser Spezial Hell 0,5l 6,2

13,6 % Stammwürze · 5,9 % vol

Andechser Bergbock 0,5l 6,2

16,9 % Stammwürze · 6,9 % vol

Andechser Doppelbock Dunkel 0,5l 6,2

18,8 % Stammwürze · 7,1 % vol

Andechser Weißbier ALKOHOLFREI <0,5% 0,5l 5,9

Andechser Apfelweisse ALKOHOLFREI <0,5% A1 0,5l 5,9

Apfel trifft Weißbier
Apple meets wheat beer

WOI AM RHEIN Wine

WEISSWEIN White Wine

Riesling Trocken | Dry 0,2l 6,5 1l 24

Weißburgunder Trocken | Dry 0,2l 7,5 0,75l 25,3

Grauburgunder Trocken | Dry 0,2l 7,6 0,75l 26,6

Sauvignon Blanc Trocken | Dry 0,2l 7,9 0,75l 26,9

Gewürztraminer Lieblich | Sweet 0,2l 7,2 0,75l 24,3

Alle Weine erhalten Sie auch als Piffchen in 0,1l

Our wines are also available as a „Piffchen“ in 0,1l

WEIN ENTHÄLT SULFITE

BIER ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE

GERSTE A3, WEIZEN A1



ALKOHOLFREIE FASSBRAUSEN

Fresh on tap

Andechser Apfelschorle 0,3l 4,3 0,5l 5,9

Vom Fass gezapft
Apple juice spritzer on tap

Andechser Zitronen-Fassbrause 0,3l 4,3 0,5l 5,9

Das Original aus dem Kloster
The original lemon soda on tap

#mainzgefühl

#mainzgefühl steht für Offenheit, Herzlichkeit und die typische Mainzer Geselligkeit bei einem guten Glas Wein. Es bedeutet, das Leben gemeinsam und bodenständig zu genießen.

#mainzgefühl represents our city's unique spirit of openness, heartiness, and conviviality. It is all about enjoying life together with good wine and authentic hospitality.

Meenzer Schoppe L 0,4l 5,5

Weinschorle, traditionell gemischt – typisch Mainz.
Wahlweise mit Riesling oder Rosé
Traditional Mainz-style wine spritzer made either Riesling or Rosé.

Eulchen Helles A3 0,33l 4,9

Helles Lager aus Mainz
Shoutout to the local brewery and their pale lager

ROSÉ Rosé

Blauer Portugieser Trocken | Dry 0,2l 6,5 1l 24

ROTWEIN Red Wine

Spätburgunder Trocken | Dry 0,2l 6,5 0,75l 22

Cabernet Sauvignon Trocken | Dry 0,2l 8 0,75l 27

Malbec Trocken | Dry 0,2l 6,9 0,75l 23,2

VORNEWEG & FERZWISCHE

Starters

Spundekäs mit Brezel ^{A1,G} 8,9 

Hausgemachter Frischkäse, fein abgeschmeckt - dazu ofenfrische Brezel
Traditional Hessian cream cheese spread, lightly seasoned, served with a pretzel

Handkäs mit Musik ^{A1,A4,G,LJ} 10,9 

Klassisch mariniert mit Zwiebeln und Riesling, aus regionaler Käsemanufaktur, serviert mit Krustenbrot
Traditional marinated sour milk cheese with onions and white wine, served with rustic bread

Leberknödelsupp ^{A1,C,G,Jl} 9,2

Kräftige Brühe mit herzhaftem Leberknödel
Rich beef broth with a savoury liver dumpling

Meenzer Worscht-Salat ^{A1,A4,l,J,4,6,9} 12,9 

Deftiger Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Hausmarinade, serviert mit Brot
Traditional German sausage salad with onions, gherkins and house vinaigrette, served with bread

Gebeizter Lachs auf Rösti ^{D,G,L,6} 14,9

Gebeizter Lachs auf knusprigem Rösti, dazu Sahnemeerrettich
Cured salmon on crispy potato rösti, served with horseradish cream

Vadder Rhein sein Sülzchen ^{A1,A4,G,J,4,6} 11,9

Klassisch serviert mit Grüner Soße und Krustenbrot
Aspic served classically with fresh and tangy Green Sauce and rustic bread

Strammer Meenzer ^{A1,A4,C,G,l,4,6} 10,9 

Original Mainzer Schinken auf Krustenbrot mit Spiegelei, Gewürzgurke und Salatgarnitur
Original Mainz ham on crusty bread with a fried egg and gherkin.

Schmankerlteller zum Teilen ^{A1,A4,G,l,J,4,6,9} 29 

Meenzer Wurst und Schinken, Spundekäs, Sülze, Handkäs, Pfefferbeisser, Krustenbrot, Radi und Brezeln
Sharing platter with Mainz-style sausage and ham, Spundekäs, aspic, Handkäs, smoked sausages, radishes, rustic bread and pretzels

 Mit diesem Logo kennzeichnen wir Gerichte, die wir in besonderen Gedanken an Mainz ausgewählt haben, um unsere tiefe Verbundenheit zur Stadt und ihrer Tradition zu zeigen. So beziehen wir z.B. unsere Wurstspezialitäten direkt aus Mainz von der Metzgerei Frankenberger #mainzgefühl
We selected dishes marked with this logo with the spirit of Mainz in mind, celebrating our deep connection to the city and its culinary traditions. In that spirit we are procuring our sausage and ham from the local Mainz butcher Frankenbrger #mainzgefühl

GRÜNZEUG & GEDÖNS

Salads

Mainzer Inselsalat ^{A1,A4,C,G,J,4,6} 16,9 

Bunter gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, herzhaftem Müritzer Käse, Mainzer Worscht und gekochtem Ei
Mixed salad with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, hearty Müritz cheese, Mainz sausage and boiled egg

Die dicke Grumbeer ^{G,J} 13,9

Große Ofenkartoffel mit cremiger Sour Cream, serviert auf frischem Blattsalat
Oven-baked potato topped with sour cream, served on fresh mixed leaf salad

Marktsalat ^{A1,A4,J} 12,9

Großer gemischter Salat der Saison mit Hausdressing
Large mixed seasonal salad with house dressing

Obbe druff: je 6

... mit gegrillten Steakstreifen
... add grilled steak strips

... mit gegrillter Hähnchenbrust
... add grilled chicken breast

... mit gebeiztem Lachs ^D
... add cured salmon

Auch als Beilagensalat für 6,9

OHNE FLEESCH GEHT AACH

Vegetarian and Vegan

Eier mit Grüner Soße ^{A1,C,G,J} 14,9

Zwei gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Soße und Petersilienkartoffeln
Two boiled eggs served with traditional Frankfurt green herb sauce and parsley potatoes

Vegane Tortellini Verdura ^{A1} 15,9

geschwenkt in veganer Salbei-Butter
Vegan tortellini filled with vegetables and tossed in vegan sage butter

Original Andechser Berg Kässpätzn ^{A1,C,G} 17,9

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und aromatischer Birne
Homemade Spätzle noodles with savoury mountain cheese, fried onions and pear

Vegane Nuggets ^{A1,F} 12,9

Knusprige vegane Nuggets mit Pommes frites und Dip
Crispy vegan nuggets served with french fries and a dip

Veggie Burger ^{A1,C,G,J} 16,9

Vegetarisches Patty im Laugen-Bun mit Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites und Krautsalat
Vegetarian patty in a brioche bun with lettuce, tomato, cucumber and homemade sauce, served with fries and Krautsalat

GUUDE & SERVUS

Schön, dass ihr da seid. Wir haben uns einen Traum erfüllt: Ein Ort, an dem zwei Welten aufeinandertreffen, die eigentlich schon immer zusammengehören – die jahrhundertealte bayerische Braukunst vom Kloster Andechs und die unverwechselbare Meenzer Lebensfreude.

Bei uns fließt nicht nur das berühmte Klosterbier vom Heiligen Berg, hier funkelt auch der Schoppe Wein. Auf dem Teller versöhnen wir den Süden mit dem Südwesten: Ob knusprige „Haxn“ oder „Handkäs mit Musik“, ob „Wurstsalat“ oder „Meenzer Spundekäs“ – bei uns kommt nur das auf den Tisch, was ehrlich ist und schmeckt.

Wir laden euch ein, den Alltag draußen zu lassen. Rutscht zusammen, stoßt an und genießt die Zeit. Denn egal ob auf Bayerisch oder Meenzerisch – Gastfreundschaft heißt für uns dasselbe: Herzlich willkommen bei Freunden!

Lasst es euch schmecken – Zum Wohl!

Welcome

Where Bavarian Tradition meets Mainz Hospitality.

We are delighted to welcome you! We have created a place where two culinary worlds embrace: The centuries-old brewing tradition of the Andechs Monastery and the vibrant, open-hearted soul of Mainz.

Whether you enjoy a famous monastery beer from the „Holy Mountain“ or a local Riesling spritzer; whether you crave a crispy pork knuckle or the traditional local cheese „Handkäs“ – we celebrate honest food and good company. Sit back, relax, and enjoy the unique blend of Bavarian cosiness and Mainz cheerfulness.

Cheers and enjoy your meal!

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
2 koffeinhaltig
3 chininhaltig
4 konserviert
5 Süßungsmittel
6 Antioxidationsmittel
7 Geschmacksverstärker
8 Phenylalaninquelle
9 Phosphat

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen | A2 Roggen
A3 Gerste | A4 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja

G Milch und Milchprodukte
(einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid & Sulfite
M Lupinen
O Weichtiere

Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

WAS GSCHAITES

Proper Mains

Die Andechser Knusper-Haxn ^{A3,L,4,6} 25,9

Knusprig gegrillte Schweinshaxe, serviert mit Kartoffelknödel, Weinkraut und Biersauce
Crispy grilled pork knuckle served with potato dumpling, sauerkraut and gravy

Leberknepp mit Stampf ^{A1,C,G,l,L,4,6} 16,9

Mit cremigem Kartoffelstampf, brauner Specksauce, Röstzwiebeln und Weinkraut
Liver dumplings served with creamy mashed potatoes, a brown bacon gravy, fried onions and wine sauerkraut

Omas Schweinebraten ^{A1,A3,C,G,l,J,L} 19,9

Saftig geschmorter Schweinebraten mit Kloß, klassischer Biersauce und Weinkraut
Slow-roasted pork served with potato dumpling, gravy and wine sauerkraut

Rumpsteak ^G 29,9

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Schmorziebel, serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter
Grilled rump steak with braised onions, served with fries and herb butter

Rheinland-Pfalz-Teller ^{A1,C,G,l,L,4,6} 23,9

Saumagen, Leberknödel und Handkäsbratwurst mit Weinkraut, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf
Saumagen stuffed pig's stomach, liver dumpling, fried onions and Handkäs bratwurst served with sauerkraut and mashed potatoes

FRISCH VUN DE SCHIPP

Fish

Zanderfilet vom Grill ^{A1,G,D} 24,9

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Kartoffelstampf, serviert mit grünem Spargel und zerlassener Kräuterbutter
Fried pike-perch fillet on creamy mashed potatoes, served with green asparagus and melted herb butter

Backfisch ^{A1,C,D,G,J} 17,9

In Knusperpanade gebackenes Fischfilet, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Grüner Soße
Crispy breaded fish fillet served with homemade potato salad and traditional green herb sauce

Katers Liebbling ^{C,D,G,A,5,6} 16,9

Hering "Hausfrauenart" mit Gewürzgurken, Zwiebeln, knackigen Äpfeln und Roter Bete, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln
Herring fillets „Hausfrauen Art“ in a creamy sauce with gherkins, onions, apples and beetroot, served with parsley potatoes

SCHNITZEL & WECK

Schnitzel & Burgers

Die Mainzer Schnitte ^{A1,C,G} 23,9 

Schnitzel vom Schwein, überbacken mit Handkäs, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln
Breaded pork schnitzel gratinated with Handkäs cheese, onions and hollandaise sauce, served with fried potatoes

Das Zwiwwel-Schnitzel ^{A1,C} 20,9

Unser Klassiker: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit herzhaften Schmorzwiebeln, serviert mit Pommes frites
Our signature pork schnitzel topped with savoury braised onions, served with french fries

Das Brauer Schnitzel ^{A1,C,G} 21,9

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Breaded pork schnitzel, served with mushroom cream sauce and homemade bratkartoffeln (pan fried potato with bacon and onion)

Das Schnitzel mit Pommes ^{A1,C} 19,9

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites. Einfach. Gut.
Pork schnitzel served with french fries, a classic.

Das Sonntags-Schnitzel vom Kalb ^{A1,C,J} 29,9

Paniertes Kalbschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Breaded veal schnitzel served with potato salad and cranberries

Das Knusper-Gickerl ^{A1,C,J} 20,9

Saftige Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade, serviert mit Pommes frites, Krautsalat und Salatgarnitur
Juicy chicken breast with a crispy cornflake coating, served with French fries, Krautsalat and mixed salad.

Der Flesch Burger ^{A1,C,G,J,4,6} 19,9

Saftiger Burger im Laugen-Bun mit Käse und Speck serviert mit Pommes frites und Krautsalat
Juicy burger in a pretzel bun topped with cheese and bacon, served with fries and Krautsalat

Der Gickerl Burger ^{A1,C,G,l,J} 19,9

Knuspriges Hähnchen in Cornflakespanade im Laugen-Bun mit Käse, Mississippi-Sauce und Salat, serviert mit Pommes und Krautsalat
Crispy cornflake-breaded chicken in a pretzel bun with cheese, Mississippi sauce and lettuce, served with fries and Krautsalat

HÜFTGOLD

Dessert

Dampfnudel ^{A1,C,G,1} 8,9

Omas fluffige Dampfnudel mit Vanille Sauce. Nostalgisch Gut.
Grandma's fluffy sweet steamed dumpling with vanilla sauce.

Apfelstrudel ^{A1,C,G} 9,2

mit Apfelfüllung, serviert mit Vanilleeis und -sauce
Warm apple strudel served with vanilla ice cream and vanill custard

Andechser Kaiserschmarrn ^{A1,C,G} 11,9

Die süße Verführung mit Pflaumenmus
Fluffy caramelized pancake pieces served with plum compote