Bier
Draught and bottled beer

Andechser Klosterbier
Traditional Beer Specialties from Andechs

Andechser Hell A3 — 0,3 l 3,9 / 0,5 l 5,9 / 1,0 l 11,0
auch als Radler
Typisch bayrisch und angenehm spritzig: Das leichte Helle aus dem Bräustüberl in Andechs mit milder Süße. 11,5 % Stammwürze und 4,8 % Alkohol

Andechser Dunkel A3 — 0,3 l 3,9 / 0,5 l 5,9 / 1,0 l 11,0
Bayerisch würzig und nicht ganz so stark. Die leichte, erfrischende Variante des dunklen Bockbieres. 12,5 % Stammwürze und 4,8 % Alkohol

Andechser Weißbier Hell A1,A3 — 0,3 l 3,9 / 0,5 l 5,9 / 1,0 l 11,0
Edel, fruchtig, spritzig und erfrischend. Im offenen Gärbottich im historischen Klosterkeller vergoren. Unbehandelt und naturtrüb abgefüllt. 12,5 % Stammwürze und 5,5 % Alkohol

Flasche / Bottled *Alkoholfrei / Non-Alcoholic*

Andechser Hell ALKOHOLFREI — 0,5 l 5,9

Andechser Weißbier ALKOHOLFREI — 0,5 l 5,9

Andechser Apfelweisse ALKOHOLFREI — 0,5 l 5,9
Apfel trifft Weizen
Apple meets wheat beer

Soft Drinks
Soft drinks

Coca-Cola 1,2, Coca-Cola Light 1,2,4,5,8, Sprite 4, Fanta 1,4,6 — 0,33 l 4,5

Apfelsaftschorle — 0,33 l 4,5
Apple spritzer (apple juice & sparkling water)

Rote Traubensaftschorle — 0,4 l 4,9
Red grape spritzer (red grape juice & sparkling water)

Apfelwein
Regional apple cider

Apfelwein — 0,5 l 4,9
Süß, sauer oder pur
Hessian apple cider, served in the glass

Wein
Wine

Weißwein / White Wine

Riesling 'Wildsau' – Keßler
Trocken, Martinsthal, Rheingau — 0,2 l 6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau — 0,2 l 6,9

Grauburgunder – Engel — 0,2 l 6,9
Trocken, Rheingau

Weißburgunder – Keßler — 0,2 l 6,9
Trocken, Martinsthal, Rheingau

Roséwein / Rosé Wine

Spätburgunder Rosé – Keßler — 0,2 l 7,2
Feinherb, Martinsthal, Rheingau

Rotwein / Red Wine

Spätburgunder – Keßler
Trocken, Martinsthal, Rheingau — 0,2 l 6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau — 0,2 l 6,8

Max Carolus Cuvée – Keßler — 0,2 l 8,5
Trocken, Martinsthal, Rheingau

Sekt / Sparkling Wine

Rheingauer Riesling Piccolo, brut — 0,2 l 8,5

Riesling Sekt 'Wildsau' brut – Keßler — 0,75 l 32,5
Trocken, Martinsthal, Rheingau

Kaffee & Mehr
Coffee & More

Café Crème 2 — 3,5
Espresso 2 — 3,1
Cappuccino G,2 — 3,6

Digestif vom heiligen Berg
Schnapps from the holy mountain

Obstler 38 % Vol. — 2 cl 3,9
Aus Äpfeln und Birnen mit Sorgfalt gebrannt

Der Grüne 38 % Vol. — 2 cl 3,9
Der kräftige Kräuterbitter voller Gebirgskräuter

Klosterkräuter 30,5 % Vol. — 2 cl 3,9
Der ganz besondere Kräuterlikör

Allergene und Zusatzstoffe

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

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

Alle Preise in Euro
inkl. Service & MwSt.

Andechser
AM KURPARK

Vorspeisen
Starters

Bayrischer Obatzda mit frisch gebackener Brez'n A1,G 13,9
Typical Bavarian savoury cheese spread with freshly baked Bavarian pretzel

Gebeizter Lachs 12,9
auf Röstinchen mit Meerrettich-Creme
Cured salmon on crispy
Rösti with horseradish cream

Andechser Schmankerlteller A1 18,9
Wurstsalat, Obazda, Bergkäse, Landschinken, Kalter Braten serviert mit Brot und Butter
Andechser Bavarian platter with sausage salad, Obazda, mountain cheese, country ham and cold roast, served with bread and butter

Suppen
Soups

Feine Kartoffelcremesuppe mit krossen Speckwürfeln A1,I,4,6 8,2
Cream of potato soup with crispy bacon bits

Gulaschsuppe vom Weiderind A1,I,4 9,5
Hearty beef based goulash soup

Dazu servieren wir Bauernbrot A1 · Served with bread

Salate
Salads

Andechser Salatteller C,J 17,9
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
Mixed salad with grilled chicken breast

Beilagensalat C,A1,J 6,2
Side salad

Vegan & Vegetarisch
Vegan & Vegetarian

Burger auf pflanzlicher Basis 18,9
mit rauchiger Barbecue-Sauce, dazu knusprige Pommes frites
Plant-based burger with smoky barbecue sauce, served with crispy French fries

Pikantes Süßkartoffelragout 17,9
mit Basmati Duftreis
Savory sweet potato ragout with fragrant basmati rice

Allgäuer Käs'spatz'n C,A1,G 17,9
Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und mit frischem Salat serviert
Cheese spaetzle baked with mountain cheese, served with a fresh salad

Rahmschwammerl C,A1,G,I,J 16,9
Mit Serviettenknödeln, frischen Kräutern und Salat
Creamy mushrooms with bread dumplings, fresh herbs and salad

Für den süßen Gaumen
For the Sweet Tooth

Bayrischer Apfelstrudel C,A1,G,H,1 · 9,9
mit Vanillesoße und Vanilleeis
Bavarian apple strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream

Kaiserschmarrn C,A1,G,H · 10,9
Die süße Verführung mit Apfelmus und Vanilleeis
Cut up pancake served with apple sauce and vanilla ice cream

Festliche Empfehlungen
Festive

Gänsekeule C,A1,G,I,L 31,9
Mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Orangensauce
Roast goose leg served with red cabbage, potato dumplings and orange sauce

Halbe Bauernente C,A1,G,I,L 29,9
Mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Entenjus
Half duck served with red cabbage, potato dumplings and duck jus

Viertel Bauernente C,A1,G,I,L 21,9
Mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Entenjus
Quarter duck served with red cabbage, potato dumplings and duck jus

Hirschedelgulasch C,A1,G,H,I,L 28,5
Mit Nussspätzle und Rosenkohl
Venison goulash served with spätzle and Brussels sprouts

Schnitzel & Burger
Schnitzel & Burger

Kalbschnitzel C,A1,G 27,9
Mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Veal schnitzel with roast potatoes and cranberries

Brauerschnitzel C,A1,G 21,0
Mit gebratenen Champignons, Speck, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln
Breaded pork schnitzel with fried mushrooms, bacon, braised onions and roast potatoes

Haxe und Mehr
Pork Knuckle & More

Schweinshaxe A1,I,J,4,6 23,9
im Ganzen knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Bratensoße
Pork knuckle served with potato dumpling, Sauerkraut and gravy

Kaiserpfanne A1,G,I 22,5
Schweinefiletmedaillons, Rostbratwürstchen, Rahmschwammerl, Gemüse und Spätzle
Pork tenderloin medallions, grilled sausages, creamy mushrooms, vegetables and Spätzle

Rumpsteak C,I,J 28,0
Mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Kloster Pommes und Beilagensalat
Rump steak with herb butter, onions, monastery fries and side salad

Unsere Favoriten
Our Favorites

Rinderroulade „Großmutter-Art" 27,5
A1,G,I
Mit Apfelrotkraut und Knödel
Beef roulade with apple red cabbage and dumplings

Gebratene Leber vom Kalb „Berliner Art" A1,G,I 22,9
Mit Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Zwiebeln
Fried calf's liver Berlin style with mashed potatoes, rings of apple and onions

Lachssteak vom Grill 23,9
Auf Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln
Salmon steak with leaf spinach and rosemary potatoes