

Klosterhof Niederaltaich - Speisekarte - Sommer 2020

Aus'm Suppentopf

<i>Pfannkuchensuppe</i>	€ 3,90
<i>Leberknödelsuppe⁽⁴⁾</i>	€ 4,50
<i>Klostersupp'n (Kraftbrühe mit Backerbsen, Pfannkuchenstreifen und Wursteinlage^{2,3,5})</i>	€ 4,80
<i>Feurige Gulaschsuppe mit Brot oder glutenfreiem Gebäck</i>	€ 4,90

Aus'm Garten

<i>Großer Salatteller mit gerösteten Sonnenblumenkernen in Balsamicodressing</i>	€ 7,80
<i>Bistro-Salat - bunte Salate der Saison mit Putenbruststreifen in Hausdressing⁽⁹⁾</i>	€ 11,50
<i>Fitness-Salat</i>	
<i>Frische Salate mit knusprigen Gemüse-Käse-Nuggets in Mango-Chili-Dressing</i>	€ 11,80
<i>Salat Mediterran gegrillter Garnelenspieß auf Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Paprika in Balsamicodressing</i>	€ 11,90
<i>Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Weißbrot, Knoblauchbaguette oder glutenfreies Gebäck</i>	

Aus da Brotzeit-Kuchl

<i>Griebenschmalzbrot</i>	€ 4,80
<i>1 Paar Wiener^(2/3/5) mit Senf und Brot*</i>	€ 3,90
<i>1 Paar Weißwürste⁽⁵⁾ mit süßem Senf und Breze</i>	€ 5,50
<i>Currywurst^(2/3/5/9) mit Pommes frites</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Bratensulz mit Brot*</i>	€ 7,20
<i>Gebratener Leberkäse^(2/3/5), mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	€ 8,40
<i>Obazda (Camembert bayerisch zubereitet mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen) dazu Landbrot*</i>	€ 7,90
<i>Bayerischer Wurstsalat^(2/3/5) mit Brot* mit Zwiebelringen und Gewürzgurke^(2/9)</i>	€ 6,00
<i>Schweizer Wurstsalat^(2/3/5) mit Brot* mit Käsestreifen, Zwiebeln, Gewürzgurkerl^(2/9)</i>	€ 6,50
<i>Kalter Braten mit Meerrettich⁽³⁾, Essiggurkerl^(2/9), Butter und Brot*</i>	€ 8,20
<i>*auch mit glutenfreiem Gebäck erhältlich</i>	

Aus'm Fleisch bestimmt net

<i>Ofenkartoffel mit Sourcreme und Salatgarnitur⁽⁹⁾</i>	€ 6,50
<i>Tiroler Käsespätzle mit Bergkäse überbacken dazu kleiner Salat⁽⁹⁾</i>	€ 8,50
<i>Spaghetti pesto rosso - Spaghetti mit Tomaten-Walnusspesto und gemischtem Salat⁽⁹⁾</i>	€ 8,90
<i>Vegane Süßkartoffel-Amaranth-Rösti mit Tomaten-Zucchini-Chutney und Salatgarnitur</i>	€ 9,60
<i>Quinoa-Chili-Medaillon mit Salsasauce, gewürzten Kartoffelspalten und Salat</i>	€ 11,20

Beachten Sie auch bitte unsere Angebote auf den Tafeln und rvtl. der Tageskarte!

Aus'm Ofen und vom Herd

Spaghettiauflauf mit Hackfleischsauce und Käse überbacken dazu kleiner Salat ⁽⁹⁾	€ 10,60
Ofenfrischer Schweinebraten vom Nacken in Braunbiersauce mit Bayrisch Kraut ^(2/3/5) und Semmelknödel ^(2/3/5)	€ 10,90
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat ⁽⁹⁾	€ 11,90
Pasta Alfredo mit Pfifferlingen, Putenstreifen und Speck ^(2/3/5) in Sherryrahmsauce dazu gemischter Salat ⁽⁹⁾	€ 12,90
“Braumeistersteak” - Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln in Dunkelbiersauce mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ⁽⁹⁾	€ 11,60
Putensteak in Rahmsauce mit Gemüseallerlei und Spätzle	€ 11,80
Allgäuer Schnitzel mit gerösteter Maultasche, Käsespätzle und Salatteller ⁽⁹⁾	€ 12,40
Tiroler Schnitzel mit einer herzhaften Füllung aus süßem Senf, Salami ^(2/3) und Bergkäse dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat ⁽⁹⁾	€ 12,90
Böflamot sauer mariniertes Rinderbraten mit Blaukraut und Reibeknödel ^(2/3)	€ 13,90
Schweinefilets Försterin Art in Schwammerlrahmsauce mit Spätzle und Salat ⁽⁹⁾	€ 15,90
Pfeffersteak Rumpsteak in Pfeffersauce mit Speckbohnen ^(2/3/ 4/5) und Bratkartoffeln	€ 18,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sourcreme und Salatteller ⁽⁹⁾	€ 18,90

Aus'm Wasser

Seelachsfilet im Sesammantel mit Remouladensauce ⁽⁹⁾ , Salzkartoffeln und Salat	€ 9,80
Zanderfilet mit Zitronen-Dillbutter, mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln	€ 16,90

Aus is!

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewälzt	€ 4,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahne	€ 5,20
Tartufo bianco auf Waldbeerenragout	€ 4,80
Heidelbeer-Topfenschmarrn mit Apfelmus	€ 5,90

Hinweise über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene sind ausgehängt. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, senf-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt eine Übertragung von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden. Beachten Sie bitte den Aushang, und fragen Sie unsere Mitarbeiter. Für unsere Köche ist es hilfreich, über Unverträglichkeiten Bescheid zu wissen.

Zusatzstoffklärung:

1 = Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat 6 = mit Milcheiweiß 7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle

Wir möchten Sie dringend bitten, die Bestimmungen zu Mindestabstand, Gästeregistrierung, Maskenpflicht und Hygiene zu beachten und einzuhalten. Wir werden öfter darauf angesprochen, dass wo anders bestimmte Regeln nicht eingehalten werden. Fordern Sie dort zu Ihrem Schutz die Einhaltung dieser Regeln, denn es ist nicht einsehbar, dass wegen ein paar „schwarzen Schafen“ Menschen Schaden nehmen und die Bestimmungen in der Gastronomie wieder verschärft werden müssen, was die Existenz anderer Betriebe gefährdet, welche mit hohem organisatorischem und finanziellem Aufwand die geltenden Bestimmungen umsetzen ! - Vielen Dank !