

# Unsere Specials

## Mittwochs

Haxen-Pfännle mit hausgemachtem Semmelknödel 9,50 €

## Donnerstags

All you can eat > deftiger Krustenbraten  
mit Naturbiersoße und Kartoffelsalat 11,80 €

## Freitags

1/4 ofenfrische Ente  
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Semmelknödel 11,80 €

## Samstags

Bären-Schnitzel mit Pommes Frites  
paniertes Schweineschnitzel zum Sattessen 12,50 €

# Speisekarte

## Suppen

**Flädle in hausgemachter Rinderbrühe** 4,50 €

**Hausgemachte Maultasche in Rinderbrühe** 5,50 €

## Salate

**Vorspeisensalat (gemischter Salat der Saison)** 4,30 €

**Mittlerer Salat (gemischter Salat der Saison)** 6,80 €

**Sommersalat (bunt gemischter Salat,  
Balsamico Dressing und Brötchen )** 9,10 €

**Salat Nordsee (bunt gemischter Salat,  
hausgebeizter Lachs, Garnelen,  
Balsamico Dressing und Brötchen)** 12,50 €

**Fitness Salat (bunt gemischter Salat,  
dazu würziger Putenfleischspieß,  
Balsamico Dressing und Brötchen)** 12,50 €

# **V**egetarisches

<b>Gemüse der Saison</b> an einer Kräuter-Sahne-Soße und Kartoffeln	<b>12,20 €</b>
<b>geröstete hausgemachte Semmelknödel</b> mit Ei und Salat	<b>10,50 €</b>
<b>Käsespätzle mit Salat</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Kräuterflädle mit Pilzragout und Salat</b>	<b>11,50 €</b>

## **F**ür unseren **N**achwuchs bis 10 Jahre

<b>Biene Maja</b> (Spätzle mit Soße)	<b>3,50 €</b>
<b>Lucky Luke</b> (Pommes Frites)	<b>3,80 €</b>
<b>Pippi Langstrumpf</b> (Wienerle mit Pommes Frites)	<b>6,00 €</b>
<b>Harry Potter</b> (pan. Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle )	<b>8,10 €</b>

Beilagenänderung + 1,- €

# Oberelchinger Schmankerl

**Klosterstubenpfännle** (Rostbraten, Schweinefilet, Maultasche auf Käsespätzle, Champignons, Bratensoße, Röstzwiebeln und Salat) **18,80 €**

**Bierkutschergeröstel** (Schweinebratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln an Sauerkraut und Biersoße) **12,20 €**

**Grillteller** (mit Rind, Schwein, Pute, gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites ) **17,50 €**

## Hausgemachte Schmankerl

**Gebratener Leberkäse**  
mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Röstzwiebeln **9,50 €**

**Saure Kutteln**  
in feiner Rotweinssoße und Bratkartoffeln **9,50 €**

**Bratwürste**  
mit Kartoffelsalat und Bratensoße **9,20 €**

**Maultaschen**  
geröstet mit Ei und Kartoffelsalat **9,50 €**

**Maultaschen**  
geschmelzt in Brühe, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln **9,50 €**

**Saure Linsen**  
mit hausgemachten Spätzle, dazu Wammerl oder Wienerle **9,50 €**

## Vom deutschen Rind

	Klein	Gross
<b>Hausgebeizter Schwäbischer Sauerbraten</b> in feiner Rotweinsosse, hausgemachte Spätzle und Salat		<b>16,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln und Salat	<b>17,00 €</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Rumpsteak</b> mit Pommes Frites und Salat	<b>17,50 €</b>	<b>19,50 €</b>

## Vom heimischen Schwein

	Klein	Gross
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Salat	<b>12,80 €</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Allgäuer Rahmschnitzel</b> auf Käsespätzle und Salat	<b>15,20 €</b>	<b>17,20 €</b>
<b>Schweinefilet „Jäger Art“</b> mit feiner Pilzrahmsosse, Spätzle und Salat	<b>15,50 €</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Klosterbraten</b> Schweinebraten mit Natur-Biersosse, Semmelknödel und Salat		<b>11,80 €</b>
<b>Tellerschnitzel</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat		<b>11,80 €</b>
<b>Cordon-Bleu</b> mit Pommes Frites und Salat		<b>18,80 €</b>

Beilagenänderung + 1,- €

## Vom Geflügel

**Bayrisches Puten Cordon-Bleu**  
mit Obatzda, Rauchfleisch, paniert,  
Pommes Frites und Salat **17,50 €**

**Putenspieß**  
mit feuriger Zigeunersoße, Pommes Frites und Salat **16,50 €**

## Fisch

**Zander**  
in feiner Gewürzbutter gebraten  
mit frittiertem Rucola, Tomatenkartoffeln und Salat **19,80 €**

**Lachssteak**  
mit Gewürzkruste, Dijon-Senf-Soße  
auf Gemüse und Rösti **18,90 €**

Beilagenänderung + 1,- €

# Vesper aus der Klosterküche

<b>Hausmacherplatte</b> <sup>1 2 3</sup> mit Brot und Butter	<b>11,20 €</b>
<b>Obatzda</b> mit Brot	<b>7,50 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, Käse und Brot	<b>7,20 €</b>
<b>Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse und Brot	<b>6,80 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, Schwarzwurst und Brot	<b>7,40 €</b>
<b>Lumpensuppe</b> <sup>1 2 3 4</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, rotem / weißem Schwartenmagen sowie Romadur und Schwarzwurst	<b>8,40 €</b>
<b>Saurer Schwartenmagen</b> rot und weiß, dazu Brot	<b>7,20 €</b>
<b>Hausgemachte Tellersülze</b> (in der Sommersaison) mit Brot	<b>6,50 €</b>
mit Bratkartoffeln	<b>8,20 €</b>

# Eis

## **Gemischtes Eis**

mit drei Kugeln Eis nach Wahl

**4,00 €**

## **Gemischtes Eis mit Sahne**

mit drei Kugeln Eis nach Wahl

**4,80 €**

## **Walnuss-Becher**

drei Kugeln leckeres Walnuss-Eis mit Sahnehaube  
und knackigen Walnüssen

**5,80 €**

## **Bananen-Split**

Bourbon-Vanille-Eis auf halben Bananen angerichtet und  
mit Schokosauce und Sahne

**6,50 €**

## **Früchte-Becher**

eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis und zwei Kugeln  
Erdbeer-Fruchteis garniert mit Früchten,  
Sahne und Fruchtsauce

**7,20 €**

## **Coppa Stracciatella**

cremigtes Stracciatella-Sahneis, köstlich kombiniert mit  
Bourbon- Vanille- und feinem Schokoladeneis,  
mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert

**6,20 €**

## **Eisschokolade / Eiskaffee**

köstliches Schokoladengeränk oder aromatischer  
Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

**3,50 €**

# Dessert

**bitte fragen Sie Ihre Service-Kraft nach unseren täglich  
wechselnden Angeboten – wir beraten Sie gerne!**



# Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Portion Kaffee</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Tasse Kaffee Haag (koffeinfrei)</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Portion Kaffee Haag (koffeinfrei)</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Tasse Schocki mit Sahne</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Portion Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,60 €</b>

# Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Mozartquelle „allegro“</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Mozartquelle „silencio“ Flasche 0,33 l</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Mozartquelle „allegro“ Flasche 0,75 l</b>		<b>4,70 €</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Coca Cola Light</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>C-Perle Orange</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>C-Perle Zitrone (süßer Sprudel)</b>	<b>2,20 €</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Original Spezi</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Apfel- und Orangensaftschorle</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>2,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>2,60 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Kirschsft</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>2,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Saftschorle</b>		<b>3,90 €</b>
<b>Bitter Lemon (chininhaltig)</b>	<b>1,90 €</b>	<b>3,80 €</b>

## **Biere vom Fass**

	<b>0,31</b>	<b>0,51</b>
<b>Commerzienrat Riegele</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Commerzienrat Riegele Radler</b>	<b>2,60 €</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Augsburger Herrenpils</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Sebastian Riegele's Weisse</b>	<b>2,70 €</b>	<b>3,30 €</b>
<b>naturtrübes Kellerbier</b>	<b>2,70 €</b>	<b>3,40 €</b>

## **Aus der Flasche**

	<b>0,31</b>	<b>0,51</b>
<b>Riegele Aechtes Dunkles</b>		<b>3,40 €</b>
<b>Doppelbock Speziator Dunkel &amp; Stark</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>Kristallweizen</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Riegele's Alte Weisse</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Riegele's Leichte Weisse</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Riegele Alkoholfrei</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Riegele alkoholfreies Weizen</b>		<b>3,30 €</b>

# Aperitif

<b>Martini Bianco</b>	<b>5 cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Tresillo Sherry Amontillado</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Campari Orange (mit Farbstoff)</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Portwein St. Claire</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>

# Sekt

<b>Klostersekt, halbtrocken</b>	<b>75 cl</b>	<b>17,80 €</b>
---------------------------------	--------------	----------------

# Spirituosen

<b>Grappa Chardonnay-Mionetto</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Waldhimbeergeist</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Obstwasser</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Williams-Birne</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Williams-Birne (Prinz)</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Malteser</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Alter Weinbrand</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Jack Daniel´s</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Amaro Ramazzotti</b>	<b>30 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>44 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,90 €</b>

## **Weißweine**

	0,1 l	0,2 l
<b>Verrenberger Lindelberg Riesling<sup>5</sup> QW trocken</b> Württemberg, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma	2,60 €	4,80 €
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau<sup>5</sup> QW trocken</b> Bodensee/Baden, fruchtig und erfrischend mit charakteristischer Würze	2,60 €	4,80 €
<b>Heuriger Grüner Veltliner<sup>5</sup> QW trocken</b> Niederösterreich, trockener, fruchtig-frischer Veltliner mit typischer Pfeffer-Würze	2,60 €	4,80 €
<b>Pinot Grigio<sup>5</sup> „La Pergola“ IGT trocken</b> Venetien – Italien, frischer Weißwein mit vielschichtigen Aromen, vollmundig	2,60 €	4,80 €
<b>Chardonnay<sup>5</sup> VdP d’Oc trocken</b> Languedoc – Frankreich, schöne Aromenvielfalt am Gaumen geschmeidig und fruchtig	2,80 €	4,80 €

## **Rosenein**

<b>Bardolino<sup>5</sup> Chiaretto "LaPergola" DOC trocken</b> Venetien – Italien, duftig-blumig süffig und angenehm leicht; macht Lust und Laune!	2,80 €	4,80 €
---	--------	--------

# Rotweine

	0,1 l	0,2 l
<b>Haberschlachter Heuchelberg</b> Trollinger <sup>5</sup> mit Lemberger <sup>5</sup> QW halbtrocken Württemberg, leicht und frisch mit schöner Frucht und Würze	2,60 €	4,70 €
<b>Zweigelt<sup>5</sup> QW trocken</b> Burgenland – Österreich, harmonisch, elegante mit kräftigem Bukett und weichen Tanninen	2,60 €	4,70 €
<b>Merlot<sup>5</sup> "LaPergola" IGT trocken</b> Venetien – Italien, angenehm und warm in der Nase; mit saftigem Beerenaroma	2,80 €	4,80 €
<b>Il Mio Primitivo<sup>5</sup> IGT trocken</b> Sizilien – Italien, weich, rund und saftig nach dunklen Kirschen	2,80 €	4,80 €
	0,2 l	0,5 l
<b>Schorle<sup>5</sup> weiß/rot, süß oder sauer</b>	2,80 €	5,50 €

<sup>5</sup>) enthält Sulfite

## Klosterbräustuben Oberelchingen

Inhaber: Otto Schweizer

Klosterhof 1 | 89275 Oberelchingen

Tel. 07308 - 929 075

[www.klosterbraeustuben-oberelchingen.de](http://www.klosterbraeustuben-oberelchingen.de)

[info@klosterbraeustuben-oberelchingen.de](mailto:info@klosterbraeustuben-oberelchingen.de)

Alle Preise in EUR  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

- 1 = Antioxidationsmittel
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Stabilisatoren
- 4 = jodiertes Kochsalz