

Unsere Specials

Mittwochs

501 **Haxen-Pfännle** mit hausgemachtem Semmelknödel **11,50 €**

Donnerstags

502 **All you can eat > deftiger Krustenbraten**
mit Naturbiersoße und Kartoffelsalat **14,80 €**

Freitags

503 **1/4 ofenfrische Ente**
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Semmelknödel **13,80 €**

Samstags

504 **Bären-Schnitzel mit Pommes Frites**
paniertes Schweineschnitzel zum Sattessen **15,50 €**

Speisekarte

Suppen

- | | | |
|----|---|---------------|
| 1 | Flädle in hausgemachter Rinderbrühe | 4,80 € |
| 10 | Hausgemachte Maultasche in Rinderbrühe | 5,80 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 32 | Vorspeisensalat (gemischter Salat der Saison) | 4,50 € |
| 47 | Mittlerer Salat (gemischter Salat der Saison) | 7,50 € |
| 30 | Sommersalat (bunt gemischter Salat,
Balsamico Dressing und Brötchen) | 10,60 € |
| 31 | Salat Nordsee (bunt gemischter Salat,
hausgebeizter Lachs, Garnelen,
Balsamico Dressing und Brötchen) | 14,50 € |
| 407 | Fitness Salat (bunt gemischter Salat,
dazu würziger Putenfleischspieß,
Balsamico Dressing und Brötchen) | 14,50 € |

Vegetarisches

65	Veggie Klosterburger mit Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites	14,50 €
	Cheddarkäse / Gouda / Röstzwiebel / Aufpreis je	0,50 €
15	Käsespätzle mit Salat	10,20 €
16	Kräuterflädle mit Pilzragout und Salat	12,50 €
17	Knödl-Duo (Käseknödel und Spinatknödel) mit Pilzragout	12,50 €
57	Gemüse-Frikadelle hausgemachte Spätzle und veganer Bratensoße	12,80 €
60	Gemüse-Hackbällchen auf Spaghetti-Nest dazu fruchtige Tomatensoße und Blattsalat	13,80 €

Vegane Gerichte

46	Gefüllte Paprikaschoten, dazu Reis und fruchtige Tomatensoße	14,80 €
49	Krautkrapfa mit Salzkartoffeln und veganer Bratensoße	14,50 €

Beilagenänderung + 1,- €

Für unseren Nachwuchs bis 10 Jahre

40	Biene Maja (Spätzle mit Soße)	4,00 €
41	Lucky Luke (Pommes Frites)	4,00 €
42	Pippi Langstrumpf (Wienerle mit Pommes Frites)	6,50 €
43	Harry Potter (pan. Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle)	9,60 €

Oberelchinger Schmankerl

19	Klosterstubenfännle (Rostbraten, Schweinefilet, Maultasche auf Käsespätzle, Champignons, Bratensoße, Röstzwiebeln und Salat)	21,30 €
13	Bierkutschergeröstel (Schweinebratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln an Sauerkraut und Biersoße)	13,70 €
52	Grillteller (mit Rind, Schwein, Pute, gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites)	20,80 €

Fisch

69	Zander in feiner Gewürzbutter gebraten mit frittiertem Rucola, Tomatenkartoffeln und Salat	21,80 €
----	---	---------

Beilagenänderung + 1,- €

Hausgemachte Schmankerl

36	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Röstzwiebeln	10,50 €
26	Saure Kutteln in feiner Rotweinsauce und Bratkartoffeln	10,30 €
35	Bratwürste mit Kartoffelsalat und Bratensoße	10,80 €
21	Maultaschen geröstet mit Ei und Kartoffelsalat	10,80 €
38	Maultaschen geschmolzt in Brühe, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	10,80 €
27	Saure Linsen mit hausgemachten Spätzle, dazu Wammerl oder Wienerle	12,50 €

Vom deutschen Rind

klein

groß

6	Klosterburger 225g Paddy mit Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites	14,50 €	
	Cheddarkäse / Gouda / Röstzwiebel / knuspriger Speck / Aufpreis je	0,50 €	
64	Hausgebeizter Schwäbischer Sauerbraten in feiner Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle und Salat	19,90 €	
63	Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat	19,80 €	22,80 €
62	Rumpsteak mit Pommes Frites und Salat	19,80 €	22,80 €
485	Geschmorte Ochsenbäckchen mit Röstkartoffeln oder Spätzle und Salat		22,80 €

Vom heimischen Schwein

	Klein	Gross
55 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	13,00 €	14,50 €
54 Allgäuer Rahmschnitzel auf Käsespätzle und Salat	16,90 €	18,90 €
53 Schweinefilet „Jäger Art“ mit feiner Pilzrahmsoße, Spätzle und Salat	16,90 €	19,80 €
44 Klosterbraten Schweinebraten mit Natur-Biersoße, Semmelknödel und Salat		13,80 €
37 Tellerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat		12,80 €
50 Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Salat		19,50 €

Vom Geflügel

162 Bayrisches Puten Cordon-Bleu mit Obatzda, Rauchfleisch, paniert, Pommes Frites und Salat		19,80 €
---	--	---------

Beilagenänderung + 1,- €

Vesper aus der Klosterküche

82	Hausmacherplatte ^{1 2 3} mit Brot und Butter	12,20 €
87	Obatzda mit Brot	7,80 €
83	Schweizer Wurstsalat ^{1 2 3} aus hausgemachtem Fleischkäse, Käse und Brot	7,90 €
84	Wurstsalat ^{1 2 3} aus hausgemachtem Fleischkäse und Brot	7,50 €
90	Schwäbischer Wurstsalat ^{1 2 3} aus hausgemachtem Fleischkäse, Schwarzwurst und Brot	8,20 €
96	Lumpensuppe ^{1 2 3 4} aus hausgemachtem Fleischkäse, rotem / weißem Schwartenmagen sowie Romadur und Schwarzwurst	8,80 €
86	Saurer Schwartenmagen rot und weiß, dazu Brot	8,20 €
88	Hausgemachte Tellersülze (in der Sommersaison) mit Brot	7,90 €
33	mit Bratkartoffeln	9,50 €

Beilagenänderung + 1,- €

Eis

- 130 **Gemischtes Eis**
mit drei Kugeln Eis nach Wahl **4,80 €**
- 131 **Gemischtes Eis mit Sahne**
mit drei Kugeln Eis nach Wahl **5,80 €**
- 134 **Walnuss-Becher**
drei Kugeln leckeres Walnuss-Eis mit Sahnehaube
und knackigen Walnüssen **6,50 €**
- 142 **Bananen-Split**
Bourbon-Vanille-Eis auf halben Bananen angerichtet und
mit Schokosauce und Sahne **7,20 €**
- 137 **Früchte-Becher**
eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis und zwei Kugeln
Erdbeer-Fruchteis garniert mit Früchten,
Sahne und Fruchtsauce **8,20 €**
- 138 **Coppa Stracciatella**
cremiges Stracciatella-Sahneeis, köstlich kombiniert mit
Bourbon- Vanille- und feinem Schokoladeneis,
mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert **7,20 €**
- Eisschokolade / Eiskaffee**
- 140 köstliches Schokoladengenränk oder aromatischer
- 139 Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne **4,20 €**

Dessert

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Portion Kaffee	6,00 €
Tasse Kaffee Haag (koffeinfrei)	3,20 €
Portion Kaffee Haag (koffeinfrei)	6,00 €
Espresso	3,10 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tasse Schocki mit Sahne	4,10 €
Milchkaffee	3,90 €
Glas Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee	3,10 €
Portion Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee	5,50 €
Tee mit Rum	4,90 €
Glühwein	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Mozartquelle „fortissimo“	2,70 €	3,50 €
Mozartquelle „silencio“ Flasche 0,33 l		3,10 €
Mozartquelle „fortissimo“ Flasche 0,75 l		4,70 €
Coca Cola	3,20 €	4,20 €
Coca Cola Light	3,20 €	4,20 €
C-Perle Orange	3,20 €	4,20 €
C-Perle Zitrone (süßer Sprudel)	2,90 €	3,30 €
Original Spezi	3,20 €	4,20 €
Apfel- und Orangensaftschorle	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,40 €	4,60 €
Apfelsaft	3,40 €	4,60 €
Kirschsft	3,40 €	4,80 €
Johannisbeersaft	3,40 €	4,80 €
Traubensaft rot	3,40 €	4,80 €
Saftschorle		4,60 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	2,80 €	4,20 €

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Commerzienrat Riegele	2,90 €	3,50 €
Commerzienrat Riegele Radler	2,90 €	3,50 €
Augsburger Herrenpils	3,30 €	
Sebastian Riegele's Weisse	3,00 €	3,70 €
naturtrübes Kellerbier	3,00 €	3,70 €

Aus der Flasche

	0,3 l	0,5 l
Riegele Aechtes Dunkles		3,90 €
Doppelbock Speziator Dunkel & Stark	3,20 €	
Kristallweizen		3,70 €
Riegele's Alte Weisse		3,70 €
Riegele's Leichte Weisse		3,70 €
Riegele Alkoholfrei		3,60 €
Riegele alkoholfreies Weizen		3,70 €

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	6,40 €
Tresillo Sherry Amontillado	4 cl	5,80 €
Campari Orange (mit Farbstoff)	4 cl	6,40 €
Portwein St. Claire	4 cl	5,30 €

Sekt

Sekt Hausmarke	75 cl	17,80 €
-----------------------	--------------	----------------

Spirituosen

Grappa Chardonnay-Mionetto	38 %	2 cl	3,80 €
Waldhimbeergeist	38 %	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	38 %	2 cl	3,50 €
Obstwasser	38 %	2 cl	3,50 €
Williams-Birne	40 %	2 cl	3,50 €
Williams-Birne (Prinz)	40 %	2 cl	3,50 €
Malteser	40 %	2 cl	3,50 €
Alter Weinbrand	38 %	2 cl	3,70 €
Jack Daniel´s	40 %	2 cl	6,50 €
Amaro Ramazzotti	30 %	2 cl	3,90 €
Underberg	44 %	2 cl	3,50 €

Weißweine

	0,1 l	0,2 l
Verrenberger Lindelberg Riesling⁵ QW trocken Württemberg, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma	3,00 €	5,30 €
Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau⁵ QW trocken Bodensee/Baden, fruchtig und erfrischend mit charakteristischer Würze	3,00 €	5,30 €
Heuriger Grüner Veltliner⁵ QW trocken Niederösterreich, trockener, fruchtig-frischer Veltliner mit typischer Pfeffer-Würze	3,00 €	5,30 €
Pinot Grigio⁵ „La Pergola“ IGT trocken Venetien – Italien, frischer Weißwein mit vielschichtigen Aromen, vollmundig	3,00 €	5,30 €
Chardonnay⁵ VdP d’Oc trocken Languedoc – Frankreich, schöne Aromenvielfalt am Gaumen geschmeidig und fruchtig	3,30 €	5,60 €

Rosewein

Bardolino⁵ Chiaretto "LaPergola" DOC trocken Venetien – Italien, duftig-blumig süffig und angenehm leicht; macht Lust und Laune!	3,30 €	5,60 €
---	--------	--------

Rotweine

	0,1 l	0,2 l
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger ⁵ mit Lemberger ⁵ QW halbtrocken Württemberg, leicht und frisch mit schöner Frucht und Würze	3,20 €	5,30 €
Zweigelt⁵ QW trocken Burgenland – Österreich, harmonisch, elegant mit kräftigem Bukett und weichen Tanninen	3,20 €	5,30 €
Merlot⁵ "LaPergola" IGT trocken Venetien – Italien, angenehm und warm in der Nase; mit saftigem Beerenaroma	3,40 €	5,50 €
Il Mio Primitivo⁵ IGT trocken Sizilien – Italien, weich, rund und saftig nach dunklen Kirschen	3,40 €	5,50 €
	0,2 l	0,5 l
Schorle⁵ weiß/rot, süß oder sauer	3,30 €	6,10 €

⁵) enthält Sulfite

Klosterbräustuben Oberelchingen

Inhaber: Otto Schweizer

Klosterhof 1 | 89275 Oberelchingen

Tel. 07308 - 929 075

www.klosterbraeustuben-oberelchingen.de

info@klosterbraeustuben-oberelchingen.de

Alle Preise in EUR
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

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