

# Unsere Specials

## Mittwochs

501 **Haxen-Pfännle** mit hausgemachtem Semmelknödel **13,50 €**

## Donnerstags

502 **All you can eat** > deftiger Krustenbraten  
mit Naturbiersoße und Kartoffelsalat **17,50 €**

## Freitags

503 **1/4 ofenfrische Ente**  
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Semmelknödel **16,80 €**

## Samstags

504 **Bären-Schnitzel mit Pommes Frites**  
paniertes Schweineschnitzel zum Sattessen **17,50 €**

# Speisekarte

## Suppen

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 1  | <b>Flädle in hausgemachter Rinderbrühe</b>    | <b>4,80 €</b> |
| 10 | <b>Hausgemachte Maultasche in Rinderbrühe</b> | <b>6,80 €</b> |

## Salate

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 32  | <b>Beilagensalat (gemischter Salat der Saison)</b>   | <b>5,20 €</b>  |
| 47  | <b>Mittlerer Salat (gemischter Salat der Saison)</b>   | <b>9,80 €</b>  |
| 30  | <b>Sommersalat (bunt gemischter Salat,<br/>Balsamico Dressing und Brötchen )</b>                                       | <b>14,80 €</b> |
| 31  | <b>Salat Nordsee (bunt gemischter Salat,<br/>hausgebeizter Lachs, Garnelen,<br/>Balsamico Dressing und Brötchen)</b>   | <b>18,20 €</b> |
| 407 | <b>Fitness Salat (bunt gemischter Salat,<br/>dazu würziger Putenfleischspieß,<br/>Balsamico Dressing und Brötchen)</b> | <b>17,80 €</b> |

# Vegetarisches

65	<b>Veggie Klosterburger mit Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites</b>	<b>17,00 €</b>
	Cheddarkäse / Gouda / Röstzwiebel / Aufpreis je	<b>1,00 €</b>
15	<b>Käsespätzle mit Salat</b>	<b>15,20 €</b>
16	<b>Kräuterflädle mit Pilzragout</b>	<b>14,80 €</b>
17	<b>Knödl-Duo (Käseknödel und Spinatknödel) mit Pilzragout</b>	<b>14,80 €</b>
57	<b>Gemüse-Frikadelle</b> hausgemachte Spätzle und veganer Bratensoße	<b>14,00 €</b>

# Vegane Gerichte

46	<b>Gefüllte Paprikaschoten,</b> dazu Reis und fruchtige Tomatensoße	<b>17,30 €</b>
49	<b>Krautkrapfa mit Salzkartoffeln und veganer Bratensoße</b>	<b>16,50 €</b>

Beilagenänderung + 1,- €

# Für unseren Nachwuchs bis 10 Jahre

40	<b>Biene Maja</b> (Spätzle mit Soße)	5,50 €
41	<b>Lucky Luke</b> (Pommes Frites)	5,50 €
42	<b>Pippi Langstrumpf</b> (Wienerle mit Pommes Frites)	7,50 €
43	<b>Harry Potter</b> (pan. Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle)	10,60 €

# Oberelchinger Schmankerl

19	<b>Klosterstubenfännle</b> (Rostbraten, Schweinefilet, Maultasche auf Käsespätzle, Champignons, Bratensoße, Röstzwiebeln)	22,80 €
13	<b>Bierkutschergeröstel</b> (Schweinebratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln an Sauerkraut und Biersoße)	15,80 €
52	<b>Grillteller</b> (mit Rind, Schwein, Pute, Speckbohnen, Kräuterbutter und Pommes Frites )	23,50 €

# Fisch

69	<b>Zander</b> in feiner Gewürzbutter gebraten mit frittiertem Rucola, Tomatenkartoffeln	23,50 €
----	---	---------

Beilagenänderung + 1,- €

# Hausgemachte Schmankerl

36	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Röstzwiebeln	13,50 €
26	<b>Saure Kutteln</b> in feiner Rotweinsauce und Bratkartoffeln	13,50 €
35	<b>Bratwürste</b> mit Kartoffelsalat und Bratensoße	13,80 €
21	<b>Maultaschen</b> geröstet mit Ei und Kartoffelsalat	13,80 €
38	<b>Maultaschen</b> geschmolzt in Brühe, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	13,80 €
27	<b>Saure Linsen</b> mit hausgemachten Spätzle, dazu Wammerl oder Wienerle	14,80 €

## Vom deutschen Rind

klein

groß

6	<b>Klosterburger 225g Paddy</b> mit Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites	16,50 €	
	Cheddarkäse / Gouda / Röstzwiebel / knuspriger Speck / Aufpreis je	1,00 €	
64	<b>Hausgebeizter Schwäbischer Sauerbraten</b> in feiner Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle	21,90 €	
63	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln	22,50 €	26,80 €
62	<b>Rumpsteak</b> mit Pommes Frites	21,50 €	25,80 €
485	<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> mit Röstkartoffeln oder Spätzle		23,80 €

# Vom heimischen Schwein

	Klein	Gross
55 <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites	14,50 €	16,80 €
54 <b>Allgäuer Rahmschnitzel</b> auf Käsespätzle	17,90 €	19,80 €
53 <b>Schweinefilet „Jäger Art“</b> mit feiner Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle	18,90 €	21,80 €
44 <b>Klosterbraten</b> Schweinebraten mit Natur-Biersoße, Semmelknödel		16,80 €
37 <b>Tellerschnitzel</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat		15,80 €
50 <b>Cordon-Bleu</b> mit Pommes Frites		22,80 €

# Vom Geflügel

162 <b>Bayrisches Puten Cordon-Bleu</b> mit Obatzda, Rauchfleisch, paniert, Pommes Frites		23,80 €
---	--	---------

Beilagenänderung + 1,- €

# Vesper aus der Klosterküche

82	<b>Hausmacherplatte</b> <sup>1 2 3</sup> mit Brot und Butter	<b>14,90 €</b>
87	<b>Obatzda</b> mit Brot	<b>8,80 €</b>
83	<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, Käse und Brot	<b>9,80 €</b>
84	<b>Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse und Brot	<b>9,20 €</b>
90	<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <sup>1 2 3</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, Schwarzwurst und Brot	<b>9,80 €</b>
96	<b>Lumpensuppe</b> <sup>1 2 3 4</sup> aus hausgemachtem Fleischkäse, rotem / weißem Schwartenmagen sowie Romadur und Schwarzwurst	<b>11,20 €</b>
86	<b>Saurer Schwartenmagen</b> rot und weiß, dazu Brot	<b>10,80 €</b>
88	<b>Hausgemachte Tellersülze</b> (in der Sommersaison) mit Brot	<b>9,50 €</b>
33	mit Bratkartoffeln	<b>10,60 €</b>

Beilagenänderung + 1,- €

# Eis

- 130 **Gemischtes Eis**  
mit drei Kugeln Eis nach Wahl **5,20 €**
- 131 **Gemischtes Eis mit Sahne**  
mit drei Kugeln Eis nach Wahl **6,20 €**
- 134 **Walnuss-Becher**  
drei Kugeln leckeres Walnuss-Eis mit Sahnehaube  
und knackigen Walnüssen **6,80 €**
- 142 **Bananen-Split**  
Bourbon-Vanille-Eis auf halben Bananen angerichtet und  
mit Schokosauce und Sahne **7,80 €**
- 137 **Früchte-Becher**  
eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis und zwei Kugeln  
Erdbeer-Fruchteis garniert mit Früchten,  
Sahne und Fruchtsauce **8,90 €**
- 138 **Coppa Stracciatella**  
cremiges Stracciatella-Sahneeis, köstlich kombiniert mit  
Bourbon- Vanille- und feinem Schokoladeneis,  
mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert **8,50 €**
- Eisschokolade / Eiskaffee**
- 140 köstliches Schokoladengenränk oder aromatischer
- 139 Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne **5,20 €**

# Dessert

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



# Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Kaffee</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Tasse Kaffee Haag (koffeinfrei)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Kaffee Haag (koffeinfrei)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Tasse Schocki mit Sahne</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Portion Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>5,50 €</b>

# Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Mozartquelle „fortissimo“</b>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mozartquelle „silencio“ Flasche 0,33 l</b>		<b>3,30 €</b>
<b>Mozartquelle „fortissimo“ Flasche 0,75 l</b>		<b>5,70 €</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Coca Cola Light</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>C-Perle Orange</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>C-Perle Zitrone (süßer Sprudel)</b>	<b>2,90 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Original Spezi</b>	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Apfel- und Orangensaftschorle</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Kirschsft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Saftschorle</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Bitter Lemon (chininhaltig)</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,20 €</b>

# **Biere vom Fass**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Commerzienrat Riegele</b>	<b>3,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Commerzienrat Riegele Radler</b>	<b>3,00 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Augsburger Herrenpils</b>	<b>3,40 €</b>	
<b>Sebastian Riegele's Weisse</b>	<b>3,10 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>naturtrübes Kellerbier</b>	<b>3,10 €</b>	<b>3,80 €</b>

# **Aus der Flasche**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Riegele Aechtes Dunkles</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Doppelbock Speziator Dunkel &amp; Stark</b>	<b>3,30 €</b>	
<b>Kristallweizen</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Riegele's Alte Weisse</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Riegele's Leichte Weisse</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Riegele Alkoholfrei</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Riegele alkoholfreies Weizen</b>		<b>3,80 €</b>

# Aperitif

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

# Sekt

<b>Sekt Hausmarke</b>	<b>75 cl</b>	<b>17,80 €</b>
-----------------------	--------------	----------------

# Spirituosen

<b>Grappa Chardonnay-Mionetto</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Waldhimbeergeist</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Obstwasser</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Williams-Birne</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</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>3,50 €</b>
<b>Alter Weinbrand</b>	<b>38 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Jack Daniel´s</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Amaro Ramazzotti</b>	<b>30 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>44 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</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	3,40 €	6,10 €
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau<sup>5</sup> QW trocken</b> Bodensee/Baden, fruchtig und erfrischend mit charakteristischer Würze	3,40 €	6,10 €
<b>Heuriger Grüner Veltliner<sup>5</sup> QW trocken</b> Niederösterreich, trockener, fruchtig-frischer Veltliner mit typischer Pfeffer-Würze	3,40 €	6,10 €
<b>Pinot Grigio<sup>5</sup> „La Pergola“ IGT trocken</b> Venetien – Italien, frischer Weißwein mit vielschichtigen Aromen, vollmundig	3,40 €	6,10 €
<b>Chardonnay<sup>5</sup> VdP d’Oc trocken</b> Languedoc – Frankreich, schöne Aromenvielfalt am Gaumen geschmeidig und fruchtig	3,70 €	6,20 €

# Rosewein

<b>Bardolino<sup>5</sup> Chiaretto "LaPergola" DOC trocken</b> Venetien – Italien, duftig-blumig süffig und angenehm leicht; macht Lust und Laune!	3,60 €	6,20 €
---	--------	--------

# 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	3,60 €	6,10 €
<b>Zweigelt<sup>5</sup> QW trocken</b> Burgenland – Österreich, harmonisch, elegant mit kräftigem Bukett und weichen Tanninen	3,60 €	6,10 €
<b>Merlot<sup>5</sup> "LaPergola" IGT trocken</b> Venetien – Italien, angenehm und warm in der Nase; mit saftigem Beerenaroma	3,80 €	6,30 €
<b>Il Mio Primitivo<sup>5</sup> IGT trocken</b> Sizilien – Italien, weich, rund und saftig nach dunklen Kirschen	3,80 €	6,30 €
	0,2 l	0,5 l
<b>Schorle<sup>5</sup> weiß/rot, süß oder sauer</b>	3,80 €	7,40 €

<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