

Unsere Specials

Mittwochs

Haxen-Pfännle mit hausgemachtem Semmelknödel 13,50 €

Donnerstags

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

Freitags

¼ ofenfrische Ente mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Semmelknödel 17,80 €

Samstags

Bären-Schnitzel mit Pommes Frites
(paniertes Schweineschnitzel zum Sattessen) 17,50 €

Suppe

Flädle in hausgemachter Rinderbrühe 6,20 €

Salate

Beilagensalat (gemischter Salat der Saison) 5,80 €

Mittlerer Salat (gemischter Salat der Saison) 9,80 €

Fitness Salat 17,80 €

(verschiedene Blattsalate mit Begleitern aus dem Gemüsegarten,
dazu würziger Putenfleischspieß, Balsamico Dressing und Brötchen)

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat 15,80 €

Knödl-Duo (Käseknödel und Spinatknödel) mit Pilzragout 16,80 €

Vegan

Krautkrapfa mit Salzkartoffeln und veganer Bratensoße 17,30 €

Gefüllte Paprikaschoten, dazu Reis und fruchtige Tomatensoße 18,50 €

Vesper aus der Klosterküche

Schweizer Wurstsalat aus hausgemachtem Fleischkäse, Käse und Brot 9,80 €

Wurstsalat aus hausgemachtem Fleischkäse und Brot 9,20 €

Lumpensuppe aus hausgemachtem Fleischkäse,
rotem / weißem Schwartenmagen sowie Romadur und Schwarzwurst 11,20 €

Fisch

*Zander in feiner Gewürzbutter gebraten
mit frittiertem Rucola und Tomatenkartoffeln* 26,80 €

vom heimischen Schwein

	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites</i>	16,50 €	18,50 €
<i>Allgäuer Rahmschnitzel auf Käsespätzle</i>	18,90 €	20,90 €
<i>Schweinefilet „Jäger Art“ mit feiner Pilzrahmsoße, Spätzle</i>	19,50 €	22,80 €
<i>Klosterbraten (Schweinebraten mit Natur-Biersoße, Semmelknödel)</i>		17,80 €

vom deutschen Rind

*Hausgebeizter schwäbischer Sauerbraten
in feiner Rotweinsöße, hausgemachte Spätzle* 22,90 €

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln 22,50 € 26,80 €

Oberelchinger Schmankerl

*Klosterstubenpfännle (Rostbraten, Schweinefilet,
Maultaschen auf Käsespätzle, Champignons,
Bratensoße, Röstzwiebel)* 25,80 €

*Bierkutschergeröstel (Schweinebratenfleisch, Speck, Zwiebel, Kartoffel,
Kräuter an Sauerkraut und Biersöße)* 17,50 €

*Saure Kutteln
in feiner Rotweinsöße und Bratkartoffeln* 13,50 €

*Bratwürste
mit Kartoffelsalat und Bratensoße* 13,80 €

*Maultaschen
geröstet mit Ei und Kartoffelsalat* 13,80 €

für den Nachwuchs

Lucky Luke (Pommes Frites) 5,50 €

Biene Maja (Spätzle mit Soße) 5,50 €

Harry Potter (paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle) 11,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,50 €
Portion Kaffee	7,00 €
Tasse Kaffee Haag (koffeinfrei)	3,50 €
Portion Kaffee Haag (koffeinfrei)	7,00 €
Espresso	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Glas Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee	3,40 €
Portion Tee Kamille / Früchte / Pfefferminze / Schwarztee	6,00 €

Alkoholfrei

	0,2 l	0,4 l
Mozartquelle „fortisimo“	2,90 €	3,90 €
Coca Cola	3,20 €	4,80 €
Original Spezi	3,20 €	4,80 €
C-Perle Orange	3,20 €	4,80 €
Apfel-und Orangensaftschorle	3,50 €	4,80 €
Johannisbeerschorle		4,80 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Commerzienrat Riegele	3,40 €	3,80 €
Commerzienrat Riegele Radler	3,40 €	3,80 €
Sebastian Riegele´s Weisse	3,50 €	4,00 €
naturtrübes Kellerbier	3,50 €	4,00 €
Riegele Aechtes Dunkles		4,30 €
Riegele Alte Weisse		4,00 €
Riegele Alkoholfrei		4,00 €
Riegele alkoholfreies Weizen		4,00 €

<u>Weißweine</u>	0,1 l	0,2 l
<i>Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau⁵ QW trocken Bodensee/Baden, fruchtig und erfrischend mit charakteristischer Würze</i>	3,60 €	6,30 €
<i>Heuriger Grüner Veltliner⁵ QW trocken Niederösterreich, trockener, fruchtig-frischer Veltliner mit typischer Pfeffer-Würze</i>	3,60 €	6,30 €
<i>Pinot Grigio⁵ „La Pergola“ IGT trocken Venetien – Italien, frischer Weißwein mit vielschichtigen Aromen, vollmundig</i>	3,60 €	6,40 €
<i>Chardonnay⁵ VdP d'Oc trocken Languedoc – Frankreich, schöne Aromenvielfalt am Gaumen geschmeidig und fruchtig</i>	3,90 €	6,80 €

Roséweine

<i>Bardolino⁵ Chiaretto "LaPergola" DOC trocken Venetien – Italien, duftig-blumig süffig und angenehm leicht;</i>	3,80 €	6,50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

Rotweine

<i>Haberschlachter Heuchelberg Trollinger⁵ mit Lemberger⁵ QW halbtrocken leicht und frisch, mit schöner Frucht und Würze</i>	3,80 €	6,50 €
<i>Zweigelt⁵ QW trocken Burgenland – Österreich, harmonisch, elegante mit kräftigem Bukett und weichen Tanninen</i>	3,80 €	6,50 €
<i>Merlot⁵ "LaPergola" IGT trocken Venetien – Italien, angenehm und warm in der Nase; mit saftigem Beerenaroma</i>	4,00 €	6,60 €
<i>Il Mio Primitivo⁵ IGT trocken Sizilien – Italien, weich, rund und saftig nach dunklen Kirschen</i>	4,00 €	6,60 €
	0,2 l	0,5 l
<i>Schorle⁵ weiß/rot, süß oder sauer</i>	4,00 €	7,60 €

⁵) enthält Sulfite