

# 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 **17,80 €**

## Samstags

504 **Bären-Schnitzel mit Pommes Frites**  
paniertes Schweineschnitzel zum Sattessen **18,50 €**

# Speisekarte

## Suppen

1 Flädle in hausgemachter Rinderbrühe 6,20 €

10 Hausgemachte Maultasche in Rinderbrühe 6,80 €

## Salate

32 Beilagensalat (gemischter Salat der Saison) 5,80 €

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

30 Sommersalat (bunt gemischter Salat,  
Balsamico Dressing und Brötchen) 14,80 €

407 Fitness Salat (bunt gemischter Salat,  
dazu würzige Putenfleischstreifen und BBQ-Soße,  
Balsamico Dressing und Brötchen) 17,80 €

# Vegetarisches

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 15 | <b>Käsespätzle mit Salat</b>                                    | <b>15,80 €</b> |
| 16 | <b>Kräuterflädle mit Pilzragout</b>                             | <b>15,80 €</b> |
| 17 | <b>Knödl-Duo (Käseknoedel und Spinatknoedel) mit Pilzragout</b> | <b>16,80 €</b> |

# Vegane Gerichte

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 46 | <b>Gefüllte Paprikaschoten,<br/>dazu Salzkartoffeln und fruchtige Tomatensoße</b> | <b>18,50 €</b> |
| 49 | <b>Krautkrapfa mit Salzkartoffeln und veganer Bratensoße</b>                      | <b>17,30 €</b> |

Beilagenänderung + 1,- €

## Für unseren Nachwuchs bis 10 Jahre

40	<b>Biene Maja</b> (Spätzle mit Soße)	<b>5,50 €</b>
41	<b>Lucky Luke</b> (Pommes Frites)	<b>5,50 €</b>
43	<b>Harry Potter</b> (pan. Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Spätzle)	<b>11,80 €</b>

## Oberelchinger Schmankerl

19	<b>Klosterstubenpfännle</b> (Rostbraten, Schweinefilet, Maultasche auf Käsespätzle, Champignons, Bratensoße, Röstzwiebeln)	<b>25,80 €</b>
13	<b>Bierkutschergeröstel</b> (Schweinebratenfleisch, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln an Sauerkraut und Biersoße)	<b>17,50 €</b>

## Fisch

70	<b>Lachs</b> auf Spinatnudeln in Kräutersoße	<b>18,20 €</b>
----	---	----------------

Beilagenänderung + 1,- €

# Hausgemachte Schmankerl

36	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Kartoffelsalat, Bratensoße und Röstzwiebeln	13,50 €
26	<b>Saure Kutteln</b> in feiner Rotweinsoße 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> geschmolzen in Brühe, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	13,80 €
27	<b>Saure Linsen</b> mit hausgemachten Spätzle, dazu Wammerl oder Wienerle	16,20 €

<b>Vom deutschen Rind</b>		klein	groß
6	<b>Freitags - Klosterburger</b> 200 g Paddy mit Tomate, Zwiebel, Salat hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites	16,50 €	
	Gouda		1,00 €
64	<b>Hausgebeizter Schwäbischer Sauerbraten</b> in feiner Rotweinsoße, hausgemachte Spätzle		22,90 €
63	<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln	22,50 €	26,80 €

# Vom heimischen Schwein

		Klein	Gross
55	<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites</b>	<b>16,50 €</b>	<b>18,50 €</b>
54	<b>Allgäuer Rahmschnitzel auf Käsespätzle</b>	<b>18,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
53	<b>Schweinefilet „Jäger Art“ mit feiner Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle</b>	<b>19,50 €</b>	<b>22,80 €</b>
44	<b>Klosterbraten Schweinebraten mit Natur-Biersoße, Semmelknödel</b>		<b>17,80 €</b>
37	<b>Tellerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat</b>		<b>17,50 €</b>

Beilagenänderung + 1,- €

# Vesper aus der Klosterküche

83	<b>Schweizer Wurstsalat</b> <small>1 2 3</small> aus hausgemachtem Fleischkäse, Käse und Brot	<b>9,80 €</b>
84	<b>Wurstsalat</b> <small>1 2 3</small> aus hausgemachtem Fleischkäse und Brot	<b>9,20 €</b>
90	<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> <small>1 2 3</small> aus hausgemachtem Fleischkäse, Schwarzwurst und Brot	<b>11,20 €</b>
96	<b>Lumpensuppe</b> <small>1 2 3 4</small> aus hausgemachtem Fleischkäse, rotem / weißem Schwartenmagen sowie Romadur und Schwarzwurst	<b>12,20 €</b>
88	<b>Hausgemachte Tellersülze</b> (in der Sommersaison) mit Brot	<b>10,50 €</b>
33	<b>mit Bratkartoffeln</b>	<b>12,90 €</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 €**
- 138 **Coppa Stracciatella**  
cremiges Stracciatella-Sahneis, köstlich kombiniert mit  
Bourbon- Vanille- und feinem Schokoladeneis,  
mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert **8,50 €**
- Eisschokolade / Eiskaffee**  
140 köstliches Schokoladengeränk oder aromatischer  
139 Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne **5,20 €**

# **Dessert**

- 120 **Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanille-Eis** **6,80 €**

# **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 (in der Wintersaison)</b>	<b>5,50 €</b>

# Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
<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>Kirschsaft</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>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Commerzienrat Riegele Radler</b>	<b>3,40 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Augsburger Herrenpils</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Sebastian Riegele's Weisse</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>naturtrübes Kellerbier</b>	<b>3,50 €</b>	<b>4,00 €</b>

## **Aus der Flasche**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Riegele Aechtes Dunkles</b>		<b>4,30 €</b>
<b>Doppelbock Speziator Dunkel &amp; Stark</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Kristallweizen</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Riegele's Alte Weisse</b>		<b>4,30 €</b>
<b>Riegele's Leichte Weisse</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Riegele Alkoholfrei</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Riegele alkoholfreies Weizen</b>		<b>4,00 €</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> Württemberger, spritzig frischer Weißwein mit feinem Bukett und vollmundigem Aroma	3,60 €	6,30 €
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau<sup>5</sup> QW trocken</b> Bodensee/Baden, fruchtig und erfrischend mit charakteristischer Würze	3,60 €	6,30 €
<b>Heuriger Grüner Veltliner<sup>5</sup> QW trocken</b> Niederösterreich, trockener, fruchtig-frischer Veltliner mit typischer Pfeffer-Würze	3,60 €	6,40 €
<b>Pinot Grigio<sup>5</sup> „La Pergola“ IGT trocken</b> Venetien – Italien, frischer Weißwein mit vielschichtigen Aromen, vollmundig	3,60 €	6,40 €
<b>Chardonnay<sup>5</sup> VdP d’Oc trocken</b> Languedoc – Frankreich, schöne Aromenvielfalt am Gaumen geschmeidig und fruchtig	3,70 €	6,80 €

# Rosewein

<b>Bardolino<sup>5</sup> Chiaretto "LaPergola" DOC trocken</b> Venetien – Italien, duftig-blumig süßig und angenehm leicht; macht Lust und Laune!	3,80 €	6,20 €
--	--------	--------

# Rotweine

	0,1 l	0,2 l
<b>Haberschlachter Heuchelberg</b> Trollinger <sup>5</sup> mit Lemberger <sup>5</sup> QW halbtrocken Württemberger, leicht und frisch mit schöner Frucht und Würze	3,80 €	6,50 €
<b>Zweigelt<sup>5</sup> QW trocken</b> Burgenland – Österreich, harmonisch, elegant mit kräftigem Bukett und weichen Tanninen	4,00 €	6,50 €
<b>Merlot<sup>5</sup> "LaPergola" IGT trocken</b> Venetien – Italien, angenehm und warm in der Nase; mit saftigem Beerendaroma	4,00 €	6,60 €
<b>Il Mio Primitivo<sup>5</sup> IGT trocken</b> Sizilien – Italien, weich, rund und saftig nach dunklen Kirschen	4,00 €	6,60 €
	0,2 l	0,5 l
<b>Schorle<sup>5</sup> weiß/rot, süß oder sauer</b>	4,00 €	7,60 €

<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