

Speisen und Getränke



Grüß Gott und herzlich Willkommen

Zum ehemaligen Pfarrer“

*Am 1. Januar 2015 habe ich, Andrea Dupke das Lokal „ Zum
ehemaligem Pfarrer „ und den Klosterladen von Thomas Kirsch,
der das Lokal am 1.Juli 2011 geründet hat übernommen. Thomas
Kirsch führt seine organisierten Reisen und sein Seelsorgebüro
weiter.*

*In altbewährter weise stehe ich ihnen, mit meinem Team
Thomas Kirsch, Laura Kraus, Inge und Joachim Wartha gerne
zur Verfügung*



Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: geschlossen

Mittwoch: 09:30 - 14:00 und 18:00 – 22:30 Uhr

Donnerstag: 09:30 durchgehend bis 22:30 Uhr

Freitag: 09:30 durchgehend bis 22:30 Uhr

Samstag: 09:30 - 14:00 und 18:00 – 22:30 Uhr

Sonntag und Feiertag: geschlossen

Warme Küche: bis 21:00 Uhr

Gruppen auf Anfrage auch außerhalb der Öffnungszeiten ab 25 Personen

Warme Gerichte: ... das gibt es nur am Mittwoch

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Pfannkuchen</i>	<i>4,00 €</i>	<i>Kassler-Rippchen mit Salzkartoffel /Kraut</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Teller</i>	<i>2,50 €</i>	<i>Kl. Portion Kassler</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Leberknödel</i>	<i>5,50 €</i>	<i>Stadtwurst mit Salzkartoffel /Kraut</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Teller</i>	<i>3,00 €</i>	<i>Kl. Portion Stadtwurst</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Teller gem.</i>	<i>3,50 €</i>	<i>3 Pfannkuchen mit Marmelade/Nutella/Zimt</i>	<i>6,00 €</i>
		<i>Jeder weitere Pfannkuchen</i>	<i>2,00 €</i>
		<i>1 herzhafter Pfannkuchen</i>	<i>5,00 €</i>
		<i>(Zwiebel, Champignons, gek, Schinken, Creme Fraîche)</i>	

Warme Gerichte: ... das gibt es nur am Donnerstag

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Gulaschsuppe (4)</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Teller</i>	<i>3,50 €</i>	<i>Kesselfleisch mit Kraut / Brot</i>	<i>8,50 €</i>
		<i>Kl. Portion Kesselfleisch</i>	<i>6,50 €</i>
		<i>Blut- u .Leberwurst m. Kraut/ Brot</i>	<i>8,50 €</i>
		<i>1 Wurst m. Kraut / Brot</i>	<i>6,50 €</i>

Warme Gerichte: nur im Sommer von Juni bis August

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Nudelsuppe m. Rindfleisch</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Teller</i>	<i>3,50 €</i>	<i>halbe Portion Apfelsrudel</i>	<i>5,00 €</i>
		<i>Leberkäse mit Bratkartoffel</i>	<i>7,50 €</i>
		<i>und Spiegelei</i>	
		<i>kl. Portion Leberkäse</i>	<i>6,00 €</i>

Warme Gerichte: ... das gibt es nur am Freitag

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Linsensuppe</i>	<i>5,00 €</i>	<i>Matjes (2,3,9) mit Pellkartoffeln</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Teller</i>	<i>3,00 €</i>	<i>Kf. Portion Matjes</i>	<i>6,50 €</i>
		<i>Brathering (9) od. Limburger mit Pellk.</i>	<i>7,50 €</i>
		<i>Saure Lunge mit Semmelknödel</i>	<i>7,50 €</i>
		<i>Kf Portion Lunge</i>	<i>6,00 €</i>
		<i>Semmelknödel mit Pilzrahmsoße</i>	<i>7,50 €</i>
		<i>Gem. Fischteller mit Pellkartoffeln</i>	<i>9,50 €</i>
		<i>(Matjes, Brathering, Forelle, Lachs, Kräuterquark)</i>	
		<i>Geräucherte Forelle mit Toast 100g</i>	<i>3,00 €</i>
		<i>Forellenfilet auf frischen Salat</i>	<i>12,00 €</i>

Warme Gerichte: nur im Sommer von Juni bis August

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Grießnockerlsuppe</i>	<i>4,50 €</i>	<i>Alle Gerichte wie im Winter außer Saure Lunge</i>	
<i>Teller</i>	<i>2,80 €</i>		

Warme Gerichte: ... das gibt es nur am Samstag

<i>Suppen „im Topf“</i>		<i>Warme Gerichte</i>	
<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>5,00 €</i>	<i>Hackbraten mit Gemüse u. Salzkartoffel</i>	<i>8,50 €</i>
<i>mit Würstchen</i>		<i>Kleine port. Hackbraten</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Teller</i>	<i>3,00 €</i>	<i>3 Saure Zipfel mit Brot</i>	<i>7,50 €</i>
		<i>2 Saure Zipfel mit Brot</i>	<i>6,50 €</i>
		<i>Jede weiter Wurst</i>	<i>1,50 €</i>

Warme Gerichte – an jedem Tag

<u>Salate</u>	<u>Toast</u>
Großer gemischter Salat (2) mit Putenstreifen	Pilgertoast
8,50 €	6,50 €
Thunfisch und Ei	Gekochter Schinken (2,3,4), Champignons, Käse
8,50 €	Klostertoast
Schinken und Käse	6,50 €
8,00 €	Rohes Schinken (2), Spiegelei, Käse
Scampi	Wallfahrertoast
9,50 €	7,00 €
dazu jeweils geröstetes Toast	Tomaten, Champignons, Spiegelei, Käse
Beilagen Salat	Scharfer Vatikan
3,00 €	6,50 €
	Salami, Tomaten, Peperoni, Mozzarella
	Fruchtige Nonne
	6,00 €
	Gek. Schinken, Ananas, Käse
	Jedes halbe Toast
	4,00 €

3 Rühreier oder Spiegeleier mit geröstetem Toastbrot	4,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	7,50 €
„Strammer Mönch“ Brot mit rohem Schinken und Spiegeleier	7,50 €

Kalte Speisen – an jedem Tag

<i>Wurstbrot (2Scheiben)</i>	5,00 €	<i>Wurstsalat (2,3,4,8)</i>	6,00 €
<i>Wurstbrot (1Scheibe)</i>	3,00 €	<i>Wurstsalat k.f.</i>	4,50 €
<i>Schinkenbrot (2Scheiben) (2)</i>	6,00 €	<i>Schweizer-Wurstsalat</i>	7,50 €
<i>Schinkenbrot(1Scheibe)</i>	4,00€	<i>Schweizer-Wurstsalat k.f.</i>	6,00 €
<i>Käsebrot (2Scheiben)</i>	6,00 €	<i>Stadtwurst mit Musik</i>	6,50 €
<i>Käsebrot (1Scheibe)</i>	4,00 €	<i>Stadtwurst mit Musik k.f.</i>	5,00 €
<i>Nutellabrot (2Scheiben)</i>	3,00 €	<i>Pressack mit Musik</i>	6,50 €
<i>Nutellabrot (1Scheibe)</i>	2,00 €	<i>Pressack mit Musik k.f.</i>	5,00 €
<i>Marmeladenbrot (2Scheiben)</i>	3,00 €	<i>Portion Käsewürfel (200g)</i>	5,00 €
<i>Marmeladenbrot (1 Scheibe)</i>	2,00 €	<i>Portion Käsewürfel (100g)</i>	3,00 €
		<i>Portion Obatzter</i>	6,00 €
		<i>Portion Obatzter k.f.</i>	4,00 €
<u><i>Je nach Saison:</i></u>			
<i>Butterbrot mit Rettich</i>	4,00 €		
<i> Radieschen</i>	4,00 €		
<i> Schnittlauch</i>	3,00 €		
<i> Tomaten</i>	4,00 €		

	<p>Brotzeitplatte (2) 8,80 € <i>Pressack, roh. Schinken, Leberwurst, Pfefferbeiser, Käse</i></p> <p>Käseplatte 8,80 € <i>Käseaufschnitt, Obatzter, Klosterkäse Verschiedene Camembert</i></p>
--	---

Nur Freitag und Samstag

Gehäckbrot (2 Scheiben) 5,00 €

Gehäckbrot (1Scheibe) 3,00 €

Süßspeisen und Nachtisch

<i>Grießbrei mit Zimt und Zucker</i> (1/2 Liter)	5,00 €
<i>Kl. Grießbrei</i> (1/4 Liter)	3,00 €
<i>Pudding: Schokolade /Vanille /Erdbeere</i> (1/2 Liter)	4,50 €

Frühstück (bis 10:30 Uhr)

Nur auf Vorbestellung

<i>Kleines Frühstück</i> 2 Brötchen, gekochter und roher Schinken/Wurst Marmelade, Käse, Kännchen Kaffee/Tee	7,50 €
<i>Großes Frühstück</i> zusätzlich mit Ei und Glas Orangensaft	9,50 €

***Sie haben Geburtstag, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Kommunion,
Firmung, Konfirmation.....***

Gerne stellen wir für sie ein Menü nach ihren Wünschen zusammen

Leberknödelsuppe, Kürbiscremesuppe.....

*Verschiedene Braten, Lende in Pfeffer- oder Champignonsoße, Rouladen,
Schäufele, Kalt-warmes Büfett*

Eis mit heißen Himbeeren, Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis.....

Oder zum Kaffee mit selbstgebackenen Kuchen

Sie können auch Kuchen selber mitbringen (Gedeck Preis pro Person 2,50 €)

Biere aus Kloster Ettal

Ettaler Edelhell

frisches, hopfiges Aroma

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Ettaler Kloster-Dunkel

süffig, vollmundig, hochvergoren

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Ettaler Benediktiner-Weißbier

obergärig, fruchtig, erfrischend

0,5 l: 3,20 €

Biere aus Kloster Andechs

Andechser Spezial Hell

spritzig, klar, vollmundig

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Andechser Export Dunkel

Kastanienfarbig, mundiges Malzaroma

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Andechser Weißbier Hefetrüb

Honigfarbig, spritzig mit vollem Aroma

0,5 l: 3,20 €

Biere aus Kloster Ursberg

Ursberger Märzen

bernsteinfarbig, malzig, besonders süffig

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Ursberger Dunkel

malzaromatisch, vollmundig, untergärig

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Ursberger Doppelbock „Aloisius“

heller Doppelbock, untergärig, süffig

0,5 l: 3,20 € - 0,3 l: 2,60 €

Biere aus Kloster Scheyern

Schey´rer Hell

mild gehopft, süffig, würzig

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Schey´rer Dunkel

traditionell altbayerisch,

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Schey´rer Weißbier

erfrischend, naturtrüb, unfiltriert

0,5 l: 3,20 €

Biere aus Kloster
Weltenburg

Pils

frisches, feinherb, hopfenbetont

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Barock Dunkel

vollmundig, älteste Dunkel der Welt

0,5 l: 3,10€ - 0,3 l: 2,50 €

Hefe-Weißbier Dunkel

nach alpbayerischer Tradition gebraut

0,5 l: 3,20 €

Biere aus
Kloster Mellersdorf

Mellersdorfer Vollbier Hell

frisches, hopfiges Aroma, malzwürzig

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

Mellersdorfer Zoigl

Vollbier mit leichter Hefe, naturtrüb

0,5 l: 3,10 € - 0,3 l: 2,50 €

*Adelholzener Mineralwasser
der barmherzigen Schwestern*

Classic/Sanft/Naturell

<i>1 Glas</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,30 €</i>
<i>1 Glas</i>	<i>0,50 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>1 Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3,90 €</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>1,80 €</i>
	<i>Kännchen</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>1,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Teeglas</i>		<i>1,50 €</i>

<i>1 Glas Milch - kalt oder warm</i>	<i>0,30 l</i>	<i>1,80 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>2,50 €</i>

Softgetränke

Coca-Cola , Mezzo Mix 0,3 l 2,20€
Coca-Cola-Liebt 0,5 l 2,80 €
(1,2 koffeinhaltig)

Fanta, Sprite 0,3 l 2,20 €
0,5 l 2,80 €

Schorlen

Apfel, Traube, Kirsche 0,3 l 2,20 €
Johannisbeere, Orange, 0,5 l 2,80 €

Säfte

Apfel, Traube, Orange 0,3 l 2,80 €
100% Saft 0,5 l 3,00 €

Biere

Gutmann leichtes Hefeweizen 0,5l 3,20 €
Obergäriges Bier 3,1 %

Gutmann alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 3,20 €

Kulmbacher Alkoholfrei 0,5 l 3,10 €
Frischer herber Pilsgeschmack, 0 %

Engl Bräu alkoholfreies Kellerbier 0,5 l 3,10 €

Cola Weizen (Coca-Cola, Weizenbier) 0,5 l 3,20 €

Weizen Radler (weises Limo, Weizen) 0,5 l 3,10 €

Weine vom Stift Reichersberg

<u>Weißweine</u>	<u>Rotweine</u>
<p>„Konventwein „ 0,25 l 3,00 € <i>Grüner Veltliner; Landwein, trocken</i></p> <p>„Grüner Veltliner“ 0,25 l 3,80 € <i>DAC; angenehm. Pfefferl, trocken 2014 Weinviertel</i></p> <p>„Chardonnay“ 0,25 l 3,80 € <i>Landwein; halbtrocken 2014 Weinland</i></p> <p>„Messwein“ 0,25 l 4,20 € <i>Grüner Veltliner, Kabinett; trocken 2014 Niederöst.</i></p>	<p>„Kardinal „ 0,25 l 3,00 € <i>Blaufränkisch, Landwein, trocken</i></p> <p>„Zweigelt Platin“ 0,25 l 4,20 € <i>Qualitätswein, trocken 2010 Burgenland</i></p> <p>„Zweigelt Sonderlese“ 0,25 l 4,20 € <i>Qualitätswein, halbtrocken 2012 Burgenland</i></p>
<h3><u>Weinschorle</u></h3>	
<p><i>Weißweinschorle/ Rotweinschorle</i></p> <p><i>Frankenweinschorle</i></p>	<p>0,25 l 2,50 €</p> <p>0,50 l 4,20 €</p> <p>0,25 l 3,00 €</p> <p>0,50 l 5,60 €</p>

Weine der Erzabtei St. Ottilien (Weingut Jakobsberg)

<u>Weißweine</u>			<u>Rotweine</u>		
<i>„Graue Eminenz“</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>	<i>„Unser Kardinal,“</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pinot gris, Spätlese, trocken 2011 Rheinhessen</i>			<i>Dornfelder; Qualitätswein, trocken 2012, Nahe</i>		
<i>„Kanzler“</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80 €</i>	<i>„Unser Kardinal,“</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Spätlese, halbtrocken 2014</i>			<i>Dornfelder; Qualitätswein, mild, 2013 Rheinhessen</i>		

<i>Sekt</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sekt – Orange</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pfarrers - Spezial</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pfarrers – Spezial</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,00 €</i>

Weine von Weingut Strebel & Popp aus Ipsheim

<u>Weißweine</u>			<u>Rotweine</u>		
„Silvaner Kabinett“	0,25 l	4,50 €	„Rotling QbA,“	0,25 l	4,50 €
<i>Prädikatswein, trocken, 2014</i>			<i>Qualitätswein, halbtrocken, 2014</i>		
„Müller-Thurgau“	0,25 l	3,50 €	„Domina QbA,“	0,25 l	5,00 €
<i>Qualitätswein, trocken 2014</i>			<i>Qualitätswein, trocken, 2013</i>		
„Bacchus Kabinett“	0,25 l	4,50 €	„Spätburgunder & Dornfelder QbA“	0,25 l	5,00 €
<i>Qualitätswein, halbtrocken, 2014</i>			<i>Qualitätswein, halbtrocken, 2013</i>		
„Traminer“	0,25 l	5,50 €	„Spätburgunder,“	0,25 l	5,00 €
<i>Lieblich, 2014</i>			<i>Qualitätswein, trocken, im Holzfass gereift, 2013</i>		

Liqueure aus Kloster Ettal

Ettaler Klosterliqueur Grün 2,80 €
*Traditioneller Klosterliqueur mit frischen Kräutern
etwas herber Geschmack; 40% vol.*

Ettaler Klosterliqueur Gelb 2,80 €
*Traditioneller Klosterliqueur mit frischen Kräutern
mit edlem Berghonig; 40% vol.*

Ettaler Heidelbeerlikör 2,80 €
*Der niedrigprozentige von Waldheidelbeeren
25% vol.*

Ammergauer Heulikör 2,80€
*Aus Kräutern der Ammergauer Wiesmahd
38% vol.*

Spirituosen aus Stift Reichersberg

Stiftsgeheimnis 2,80 €
Klarer Likör; geheimnis. Geschmack; 25% vol.

Kaffee-Rotweinlikör 2,80 €
Likör; 23% vol.

Marillenlikör 2,80 €
Likör; 25% vol.

Marillenbrand 3,00 €
Klarer, feiner Brand; 40% vol.

Williamsbirnenbrand 3,00 €
Klarer, feiner Brand; 40% vol.

Schnäpse vom Grassl aus Berchtesgaden

Gebirgs Enzian

3,00 €

Eine Urbayerische Spezialität, gewonnen aus der Wurzel des Alpenenzians 40 %

Gebirgs Obstler

3,00 €

Obstbrand aus Äpfel und Birnen 38%

Schroffer Haselnuss

3,00 €

Feinstes Haselnussaroma und ein Hauch von Nougat 30 %

Zeichenerklärung

<i>1 = mit Farbstoffen</i>	<i>6 = geschwärzt</i>
<i>2 = mit Konservierungsstoffen</i>	<i>7 = gewachst</i>
<i>3 = mit Antioxidationsmitteln</i>	<i>8 = mit Phosphat</i>
<i>4 = mit Geschmacksverstärkern</i>	<i>9 = mit Süßungsmitteln</i>
<i>5 = geschwefelt</i>	

Wenn sie Fragen zu den Inhaltsstoffen haben, fragen sie nach, wir helfen ihnen gerne weiter