

Biere

Kloster Weltenburg Kellerbier 0,5 4.30 /
1,0 8.20

Kloster Weltenburg Barock Dunkel vom Fass 0,3 3.00 / 0,5
4.30 / 1,0 8.20

Kloster Weltenburg Hefeweizen Alkoholfrei
0,5 4.30

Bischofshof Urhell vom Fass 0,3 3.00 / 0,5 4.10 /
1,0 7.80

Bischofshof Hefeweizen Hell 0,3 3.00 / 0,5
4.30 / 1,0 8.20

Bischofshof Hefeweizen leicht
0,5 4.30

Helles / Dunkles Radler 0,4 3.90 /
1,0 7.50

Russenhalbe 0,5
4.30 / 1,0 8.20

Weine / Cocktails

Silvaner trocken, Weingut Engel, Ipsheim, Franken
0,2 4.90 / 0,5 11.50

Riesling trocken, Weingut Engel, Ipsheim, Franken
0,2 5.20 / 0,7 16.50

Spätburgunder Rotwein, Baden 0,2
5.50 / 0,7 17.50

Weinschorle 0,2 3.8 /
0,5 7.50

Aperol Spritz
6.20

Prosecco, Valdo Spumanti Gran Cuvée, Brut
Flasche 0,75 25.00

Bio-Limonaden von Bischofshof

HAPPY Bio-Limo Holunderblüte Minze

0,33 3.80

HAPPY Bio-Limo Cola

0,33 3.80

HAPPY Bio-Limo Orange naturtrüb

0,33 3.80

HAPPY Bio-Limo Himbeer Cranberry

0,33 3.80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser

0,5 3.40

Labertaler Bio-Mineralwasser Gourmet still

0,5 3.50

Zitronenlimo / Spezi_{1;2;7;9}

0,4 3.50

Apfelsaftschorle

0,4 3.50

Traubensaft - / Johannisbeernektar- oder Rhabarberschorle

0,4 4.00

Spirituosen

Kräuterbalsam vom Kloster Heilig Kreuz in Regensburg

2 cl 4.00

Edelbrände Lantenhammer Haselnuss, Marille, Waldhimbeer

2 cl 5.50

Wildkirsch- / Brombeer- / oder Walnusslikör vom Weingut Ipsheim

2 cl 4.00

Birnenbrand / Zwetschgenbrand vom Weingut Ipsheim
2 cl 4.00

Blutwurz / Jägermeister 2
cl 3.60

Grappa di Chianti 2
cl 4.00

Ramazotti 4
cl 4.50

**Auf dieser Seite finden Sie Gerichte mit
Bio-Zutaten**

Vegane und Vegetarische Gerichte

**Bio-Tortelloni Verdura mit selbstgemachtem Walnuss-Tomaten-
Pesto 11.90 (vegan)**

**Selbstgemachte Bio-Käsespätzle
mit frischen Röstzwiebeln und Bio-Emmentaler₅ 11.50
(vegetarisch)**

**Selbstgemachter Bio-Kaiserschmarrn mit Bio-Apfelmus₅ 11.90
(vegetarisch)**

Bio-Rösti mit Bio-Apfelmus 8.50 (vegan)

Salat

Salat mit Bio-Hähnchenbrustfilet, pikant gebraten₅ 15.50

Auf dieser Seite finden Sie Gerichte mit Bio-Zutaten

Bio-Schnitzelvariationen

***Pfannenschnitzel vom Bio-Schwein mit selbstgemachtem
Kartoffelsalat
und Wildpreiselbeeren 17.50***

Pfannenschnitzel vom Bio-Schwein mit Pommes frites 17.50

Hauptspeisen mit Bio-Fleisch

***Sauerbraten vom Bio-Rind mit selbstgemachten Bio-Spätzle,
dazu Wildpreiselbeeren 19.50***

***Geschnetzeltes vom Bio-Schwein mit Rahmschwammerl
und Bio-Rösti 17.50***

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen ₅ 4.90

Schnitzelvariationen

***Pfannenschnitzel mit unserem selbstgemachtem Kartoffelsalat,
dazu Wildpreiselbeeren*** 14.50

Pfannenschnitzel mit Pommes frites 14.50

Pfannenschnitzel mit Bio-Spätzle und Rahmschwammerl ₅ 15.90

***Cordon bleu mit Pommes oder selbstgemachtem
Kartoffelsalat***_{5,7} 17.50

Hauptspeisen und Salate

***Nudeln mit einer würzigen Provolone-Trockentomatenfüllung in
Basilikumpesto,
Grana Padano und Rauke*** ₅ 12.50 (vegetarisch)

Salat mit gebratenen Austernpilzen und Egerlingen dazu Nüsse
13.00 (vegan)

Bunter Beilagensalat ₅ 3.50

Dessert

Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne₅ 5.50

**Selbstgemachtes Tiramisu, populär und nur solange der Vorrat
reicht_{5;9} 5.50**

**Warmes Schokoladenküchlein mit Zwetschgenröster und
Caramelleis₅ 5.50**

Crème Brûlée mit Schokoladeneis₅ 6.50

Kaffeespezialitäten aus Biokaffeebohnen

Espresso₉

2.00

Tasse Kaffee₉

3.00

Cappuccino/ Milchkaffee_{5;9}

3.00

Latte Macchiato_{5;9}

3.50

Latte Macchiato Kokos oder Caramel_{5;9}

4.00

Sollten Sie Fragen zu möglichen Allergenen haben, wenden Sie sich an unser freundliches Servicepersonal

1-Antioxidationsmittel; 2-Farbstoff; 3-Geschmacksverstärker; 4-Konservierungsstoffe; 5-Milcheiweiß; 6-Süßungsmittel; 7-Phenylalaninquelle; 8-Phosphat; 9-koffeinhaltig