



(KI)Ostermarkt 17. März 2013

Liebe Gäste!

Mit unseren Speisen bieten wir Ihnen hausgemachte Schmankerl aus der Klosterbräu-Küche.

Wir beziehen unsere Produkte ausschließlich aus der heimischen Region und legen dabei größten Wert auf Qualität und Frische.

Warme Speisen	Euro
Rinderbraten mit Spätzle und gemischtem Salat	10,00
Niederbayerisches Kartoffelbrat'l mit Sauerkraut	7,50
Gyros mit Tsatsiki, Reis oder Pommes Frites und Krautsalat ⁽¹²⁾	8,00
Warmer Leberkäse mit Senf und Semmel	4,50
Vegetarisch	
Bunte Spätzlepfanne mit Gemüse	6,00
von den oben genannten Gerichten gibt es auch eine kleinere Portion	
Currywurst mit Pommes Frites und Currysauce ^(1,3,8)	5,50
Portion Pommes Frites mit Ketchup	2,50
kleiner gemischter Beilagensalat	2,00

(1) = mit Konservierungsstoff, (2) = mit Farbstoff, (3) = mit Antioxidationsmittel (4) = mit Süßungsmittel Saccharin (8) = mit Phosphat, (11) = coffeinhaltig, (12) = mit Geschmacksverstärker

Euro

Kalte Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln (1,3,8)	4,00
Schweizer Wurstsalat (1,3,8)	4,50
Hausgemachte Bratensülze mit Essiggurke und Ei (1,4)	4,50
Emmentaler, nach Gewicht - 100 g	Euro 1,80

An der Kaffeebar

Auswahl verschiedener Torten und Kuchen	2,20
Haferl Kaffee	2,00

An der Schänke

unfiltriertes Kellerbier aus eigener Brauerei, 0,5 l	2,30
Radler, 0,5 l	2,30
Seli Mix (2,11) oder Apfelschorle, 0,5 l	2,30
Seli trüb oder klar Limonade, 0,5 l	2,00
Mineralwasser, 0,5 l	2,00

Guten Appetit!

(1) = mit Konservierungsstoff, (2) = mit Farbstoff, (3) = mit Antioxidationsmittel (4) = mit Süßungsmittel Saccharin
(8) = mit Phosphat, (11) = coffeinhaltig, (12) = mit Geschmacksverstärker