

Empfehlung des Küchenchef's

Unsere Bierempfehlung

Sommerfrische N°2 – Sommer Pale Ale – Schankbier

€ 3,80

Unser naturtrüber obergäriger Sommer Pale Ale ist spritzig, frisch mit feinfruchtiger Hopfenblume. Handwerklich gebraut mit Ale-Hefe und heimischen Hopfensorten nach dem bayrischen Reinheitsgebot. Genießen Sie diese Bierspezialität am besten aus einem bauchigen Glas.

Stammwürze: Stammwürze: °P 10

Alkohol: 4,2 % Vol.

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Ale Hefe

Aroma: hopfenblumig, fruchtig

Farbe: 10 EBC, strohgelb

Hallertauer Hopfenquartett: Hersbrucker, Hallertau Tradition, Mandarina Bavaria, Hüll Melon

Suppen:

Cremesuppe vom Pfifferling mit frischen Kräutern

€ 5,50

Vorspeisen:

Frisch gebratene Pfifferlinge auf Sommersalat mit Croutons
und frischem Landbaguette

€ 10,80

Portion Bier Rudi mit Klosterbrot und einer Portion Butter

€ 3,80

Fein gebeizter Grave Lachs

auf knackigem Feldsalat im Preiselbeere – Dressing und Apfel – Meerrettich – Dip € 10,50

Eine besondere Empfehlung des Küchenchef's

Frische Rahmpfifferlinge

mit hausgemachtem Semmelknödel

€ 13,80

Frische Steinpilze aus dem Klosterforst gebraten mit frischen Kräutern und
Knoblauchbutter, dazu frisches Klosterleibbrot und Butter

€ 14,80

Scheyrer Schlemmerteller“

Schweinekrustenbraten und ¼ Bauernente
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 16,50

1/2 Bauernente an Natursauce

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 16,90

Zartes Kalbsrahmgulasch mit Sherry verfeinert

dazu Broccoli Gemüse und hausgemachten Böhmisches Knödeln

€ 16,80

Gesottener Kalbstafelspitz im Wurzelsud

mit frischem Kren und Bouillonkartoffeln

€ 16,90

Benny's Cheese Burger

Gegrilltes Aberdeen Angus Beef mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Zwiebeln,
Special Sauce in Brioche Brötchen belegt, dazu würzige Süßkartoffelpommes

€ 15,50

Vegetarisches Schmankerl:

Mit gemischten Pilzen und Ricotta gefüllte Teigtaschen

geschwenkt mit Datteltomaten,

Lauchzwiebeln, gem. Pilzen und frischem Parmesan

€ 15,80

Dessert:

Hausgemachter Zwetschgendatschi

mit Puderzucker und einer Kugel hausgemachtem Walnuss Eis

€ 6,80

Feiner hausgemachtes Erdbeere – Tiramisu

mit frischen Beeren

€ 5,50

Lauwarmer Palatschinken mit Amaretto – Mascarpone – Creme gefüllt

auf exotischem Fruchtagout

€ 5,50

Sehr verehrte Gäste,

falls Allergien oder Unverträglichkeit besteht, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie gerne