ANDECHSER KLOSTERBIERE

Beer

Unsere Biere stammen aus der Klosterbrauerei Andechs – traditionell gebraut und charaktervoll im Geschmack.
Our beers are brewed by Andechs Monastery Brewery – traditional, authentic and full of character.

Vom Fass / Draught Beer

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Andechser Hell	3,9	5,9	11

auch als Radler
Spritziges, mildes Helles mit weichen Malzaromen und feiner Hopfennote
A refreshing Bavarian lager with soft malt flavours and subtle hop notes

Andechser Dunkel
Kastanienrotes Dunkel mit weichen Malzaromen, Karamell und Zartbitterschokolade
Chestnut-colored dark beer with soft malt aromas, caramel and dark chocolate

BIER ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE (GERSTE A3, WEIZEN A1)

Flasche / Bottled

- Andechser Weißbier Hell 0,5 l 5,9
- Andechser Bergbock 0,5 l 6,2
- Andechser Spezial Hell 0,5 l 6,2
- Andechser Doppelbock Dunkel 0,5 l 6,2
- Andechser Weißbier ALKOHOLFREI <0,5% 0,5 l 5,9
- Andechser Hell ALKOHOLFREI <0,5% 0,5 l 5,9

FLASCHENSORTIMENT ALS RADLER, RUSS, ETC. + 0,5

- Andechser Apfelweisse A1 ALKOHOLFREI 0,5 l 5,9

WOI AM RHEIN

Wine and regional specialities

Weißwein / White Wine

Riesling	Trocken | *Dry*	0,2 l	6,5	1 l	24
Weißburgunder	Trocken | *Dry*	0,2 l	7,5	0,75 l	25,3
Grauburgunder	Trocken | *Dry*	0,2 l	7,6	0,75 l	26,6
Sauvignon Blanc	Trocken | *Dry*	0,2 l	7,9	0,75 l	26,9
Gewürztraminer	Lieblich | *Sweet*	0,2 l	7,2	0,75 l	24,3

Rosé / Rosé

Blauer Portugieser	Trocken | *Dry*	0,2 l	6,5	1 l	24

Rotwein / Red Wine

Spätburgunder	Trocken | *Dry*	0,2 l	6,5	0,75 l	22
Cabernet Sauvignon	Trocken | *Dry*	0,2 l	8	0,75 l	27
Malbec	Trocken | *Dry*	0,2 l	6,9	0,75 l	23,2

Meenzer Schoppe L 0,4 l 5,5
Weinschorle, traditionell gemischt – typisch Mainz.
Wahlweise mit Riesling oder Rosé
Traditional Mainz-style wine spritzer made either Riesling or Rosé .

WEIN ENTHÄLT SULFITE

KLARER KOPP & LIMO

Soft drinks

- **Andechser Zitronenlimonade** 1,2 0,5 l 5,8
  Lemonade from Kloster Andechs
- **Coca-Cola** 1,2 0,33 l 4,5
  Coca-Cola Zero 1,2,4,5,8, *Sprite* 4 *Fanta* 1,4,6
- **Granini Eistee** 0,33 l 4,6
  Pfirsich, Zitrone | Peach, Lemon Iced Tea
- **Schweppes** 0,25 l 4,5
  Bitter Lemon 3,6, *Tonic Water* 3, *Ginger Ale* 1, *Wild Berry, Pomegranate*
- **Gerolsteiner Wasser** 0,25 l 3,9 0,75 l 7,9
  Sprudel und Still
  Sparkling and Still Water
- **Granini Säfte und Schorlen** 0,3l 4,5 0,5l 5,8

WAS WARMES FÜRS HERZ

Coffee & More

- Café Crème 2 3,6
- Espresso 2 3,1
- Milchkaffee 2,G 4,6
- Cappuccino 2,G 4,2
- Latte Macchiato 2,G 4,6
- Eilles Tee 3,9

GEISTREICHES VOM HEILIGEN BERG

Schnapps from the holy mountain

- **Obstler** 38% Vol. 2cl 4
- **Der Grüne** 38% Vol. 1 2cl 4
- **Klosterkräuter** 30,5% Vol. 2cl 4
- **Johannisbeere** 22% Vol. 2cl 4
- **Klosterbiene** 28% Vol. 1 2cl 4,5
- **Enzian** 30,5% Vol. 2cl 4

VORNEWEG & FERZWISCHE
Starters

Spundekäs mit Brezel A1,G, **7,9**
Hausgemachter Frischkäse, fein abgeschmeckt - dazu ofenfrische Brezel
Traditional Hessian cream cheese spread, lightly seasoned, served with a pretzel

Handkäs mit Musik A1,G,L,J **10,9**
Klassisch mariniert mit Zwiebeln und Riesling, aus regionaler Käsemanufaktur, serviert mit Krustenbrot
Traditional marinated sour milk cheese with onions and white wine, served with rustic bread

Leberknödelsupp A1, C, G, J, I **9,2**
Kräftige Brühe mit herzhaftem Leberknödel
Rich beef broth with a savoury liver dumpling

Meenzer Worscht-Salat I,J,4,6,9 **11,9**
Deftiger Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Hausmarinade, serviert mit Brot
Traditional German sausage salad with onions, gherkins and house vinaigrette, served with bread

Gebeizter Lachs auf Rösti D,G,L,6 **14,9**
Gebeizter Lachs auf knusprigem Rösti, dazu Sahnemeerrettich und Zitrone
Cured salmon on crispy potato rösti, served with horseradish cream and lemon

Vadder Rhein sein Sülzchen A1,A4,G,4,6 **9,9**
Klassisch serviert mit Grüner Soße und Krustenbrot
Aspic served classically with fresh and tangy Green Sauce and rustic bread

GRÜNZEUG & GEDÖNS
Salads

Mainzer Inselsalat G,J,4,6 **15,9**
Bunter gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, herzhaftem Müritzer Käse, Mainzer Worscht und gekochtem Ei
Mixed salad with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, hearty Müritz cheese, Mainz sausage and boiled egg

Die dicke Grumbeer G,J **13,9**
Große Ofenkartoffel mit cremiger Sour Cream, serviert auf frischem Blattsalat
Oven-baked potato topped with sour cream, served on fresh mixed leaf salad

Marktsalat C1,J **12,9**
Großer gemischter Salat der Saison mit Hausdressing
Large mixed seasonal salad with house dressing

Obbe druff: **je 6**
... mit gegrillten Steakstreifen
... add grilled steak strips
... mit gegrillter Hänchenbrust
... add grilled chicken breast
... mit gebeiztem Lachs
... add cured salmon

Auch als Beilagensalat für **6,9**

OHNE FLEESCH GEHT AACH
Vegetarian and Vegan

Eier mit Grüner Soße A1,G,J **13,9**
Zwei gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Soße und Petersilienkartoffeln
Two boiled eggs served with traditional Frankfurt green herb sauce and parsley potatoes

Vegane Tortellini Verdura A1 **15,9**
geschwenkt in veganer Salbei-Butter
Vegan vegetable-filled tortellini, tossed in vegan sage butter

Original Andechser Berg Kässpatzn A1,C,G **17,9**
Hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und aromatischer Birne
Homemade Spätzle noodles with savoury mountain cheese, fried onions and pear

Vegane Nuggets A1,F **11,9**
Knusprige vegane Nuggets mit Pommes frites und Dip
Crispy vegan nuggets served with french fries and a dip

Mit diesem Logo kennzeichnen wir Gerichte, die wir in besonderen Gedanken an Mainz ausgewählt haben, um unsere tiefe Verbundenheit zur Stadt und ihrer Tradition zu zeigen. So beziehen wir z.B. unsere Wurstspezialitäten direkt aus Mainz von der Metzgerei Frankenberger #mainzgefühl
We selected dishes marked with this logo with the spirit of Mainz in mind, celebrating our deep connection to the city and its culinary traditions. In that spirit we are procuring our sausage and ham from the local Mainz butcher Frankenbrger #mainzgefühl

WAS GSCHEITES
Proper Mains

Die Andechser Knusper-Haxn A3,4,6 **25,9**
Knusprig gegrillte Schweinshaxe, serviert mit Kartoffelknödel, Weinkraut und Biersauce
Crispy grilled pork knuckle served with potato dumpling, sauerkraut and gravy

Leberknepp mit Stampf A1,G,4,6 **16,9**
Mit cremigem Kartoffelstampf, brauner Specksauce, Röstzwiebeln und Weinkraut
Liver dumplings served with creamy mashed potatoes, a brown bacon gravy, fried onions and wine sauerkraut

Omas Schweinebraten **19,2**
Saftig geschmorter Schweinebraten mit Kloß, klassischer Biersauce und Weinkraut
Slow-roasted pork served with potato dumpling, gravy and wine sauerkraut

Rumpsteak G **28,9**
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Schmorziebel, serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter
Grilled rump steak with braised onions, served with fries and herb butter

Rheinland-Pfalz-Teller A1,C,G, 4,6 **22,9**
Saumagen, Leberknödel und Handkäsbratwurst mit Weinkraut, Röstzwiebeln und Kartoffelstampf
Saumagen stuffed pig's stomach, liver dumpling, fried onions and Handkäs bratwurst served with sauerkraut and mashed potatoes

FRISCH VUN DE SCHIPP
Fish

Backfisch A1,C,D,G,J **17,9**
In Knusperpanade gebackenes Fischfilet im serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Grüner Soße
Crispy breaded fish fillet served with homemade potato salad and traditional green herb sauce

Katers Liebling C,D,G,4,5,6 **16,9**
Hering "Hausfrauenart" mit Gewürzgurken, Zwiebeln, knackigen Äpfeln und Roter Bete, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln
Herring fillets "Hausfrauen Art" in a creamy sauce with gherkins, onions, apples and beetroot, served with parsley potatoes

HÜFTGOLD
Dessert

Apfelstrudel A1,C **9,2**
mit Apfelfüllung, serviert mit Vanilleeis und -sauce
Warm apple strudel served with vanilla ice cream and vanill custard

Andechser Kaiserschmarrn A1,C **10,8**
Die süße Verführung mit Pflaumenmus
Fluffy caramelized pancake pieces served with plum compote

SCHNITZEL & WECK
Schnitzel & Burgers

Das Zwiwwel-Schnitzel A1,C **19,8**
Unser Klassiker: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit herzhaften Schmorzwiebeln, serviert mit Pommes frites
Our signature pork schnitzel topped with savoury braised onions, served with french fries

Das Brauer Schnitzel A1,C **20,8**
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Breaded pork schnitzel, served with mushroom cream sauce and homemade bratkartoffeln (pan fried potato with bacon and onion)

Das Schnitzel mit Pommes A1,C **19,6**
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites. Einfach. Gut.
Pork schnitzel served with french fries, a classic.

Das Sonntags-Schnitzel vom Kalb A1,C **29,8**
Paniertes Kalbschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Breaded veal schnitzel served with potato salad and cranberries

Das Knusper-Gickerl A1,C **19,5**
Saftige Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade, serviert mit Pommes frites und Krautsalat
Juicy chicken breast with a crispy cornflake coating, served with french fries and Krautsalat

#mainzgefühl
#mainzgefühl steht für Offenheit, Herzlichkeit und die typische Mainzer Geselligkeit bei einem guten Glas Wein. Es bedeutet, das Leben gemeinsam und bodenständig zu genießen.
#mainzgefühl represents our city's unique spirit of openness, heartiness, and conviviality. It is all about enjoying life together with good wine and authentic hospitality.