

ANDECHSER KLOSTERBIERE

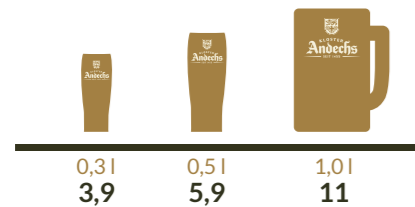
Beer

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

Andechser Hell

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)

WOI AM RHEIN

Wine and regional specialties

Wir lieben die Weine von Vollmer, präsentieren Ihnen aber auch immer wieder andere regionale Winzer.

We love Vollmer wines, but also regularly showcase other regional winemakers.

Weißwein / White Wine

Produkt	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Riesling	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Weißburgunder	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Grauburgunder	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Sauvignon Blanc	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Gewürztraminer	Lieblich Sweet	0,2l	0,75l	2,2l

Rosé / Rosé

Blauer Portugieser	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
--------------------	---------------	------	-------	------

Rotwein / Red Wine

Spätburgunder	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Cabernet Sauvignon	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l
Malbec	Trocken Dry	0,2l	0,75l	2,2l

Flasche / Bottled

Andechser Weißbier Hell 0,5l 5,9

Andechser Bergbock 0,5l 6,2

Andechser Spezial Hell 0,5l 6,2

Andechser Doppelbock Dunkel 0,5l 6,2

Andechser Weißbier ALKOHOLFREI <0,5% 0,5l 5,9

Andechser Hell ALKOHOLFREI <0,5% 0,5l 5,9
Charakterstarkes alkoholfreies Helles mit kernigem Malzkörper

A full-flavoured non-alcoholic pale lager with a robust malt body

Eulchen Helles 0,33l 4,9

Helles Lager aus Mainz
Local pale lager from Mainz

Regional / Regional Specialty

Meenzer Schoppe ¹ 0,4l 5,5

Weinschorle, traditionell gemischt – typisch Mainz.
Wahlweise mit Riesling oder Rosé

Traditional Mainz-style wine spritzer made either Riesling or Rosé.

Andechser Apfelweisse ^{A1} ALKOHOLFREI 0,5l 5,9

Spritzige Apfelschorle trifft auf alkoholfreies Weißbier.

Echte Erfrischung für die kleine Auszeit.

Bewusster Genuss für Leib und Seele

Sparkling apple spritzer meets non-alcoholic wheat beer.

Pure refreshment for a short break.

Conscious enjoyment for body and soul

Alle Weine erhalten Sie auch als Piffchen in 0,1l

Our wines are also available as a 'Piffchen' in 0,1l

WEIN ENTHÄLT SULFITE



#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.

KLARER KOPP & LIMO

Soft drinks and homemade

Kokos-Mango Limonade ¹ 6,9

Coconut-Mango Lemonade

Veilchen-Mandel-Rhabarber Limonade ¹ 6,9

Violet, Almond & Rhubarb Lemonade

Orange-Passionfrucht Limonade ¹ 6,9

Orange-Passionfruit Lemonade

Zitrone-Minze Limonade 6,9

Lemon-Mint Lemonade

Pfirsich Eistee mit Rooibos ¹ 5,9

Peach Rooibos Iced Tea

Beerenfrucht Eistee 5,9

Red berry Iced Tea

Coca-Cola ^{1,2} 0,33l 4,5

Coca-Cola Zero ^{1,2,4,5,8} Sprite ⁴ Fanta ^{1,4,6}

Schweppes 0,25l 4,5

Bitter Lemon ^{3,6}, Tonic Water ³, Ginger Ale ¹, Wild Berry, Pomegranate

Gerolsteiner Wasser 0,25l 3,9 0,75l 7,9

Sprudel und Still

Sparkling and Still Water

Granini Säfte und Schorlen 0,3l 4,5 0,5l 5,8

Orange, Apfel, Rote Traube, Maracuja, Rhabarber, Drachenfrucht
schwarze Johannisbeere, KiBa, Kirsche, Banane, Ananas
Juices and spritzers: Orange, apple, red grape, passion fruit, rhubarb, blackcurrant, dragon fruit, cherry-banana, cherry, banana, pineapple

GEISTREICHES VOM HEILIGEN BERG

Schnapps from the holy mountain

Obstler 38% Vol. 2cl 3,9

Aus Äpfeln und Birnen mit Sorgfalt gebrannt

Traditional fruit brandy, carefully distilled from apples and pears

Der Grüne 38% Vol. ¹ 2cl 3,9

Der kräftige Kräuterbitter voller Gebirgskräuter

A robust herbal bitter packed with mountain herbs

Klosterkräuter 30,5% Vol. 2cl 3,9

Der ganz besondere Kräuterlikör

A truly special herbal liqueur

Johannisbeere 22% Vol. 2cl 3,9

Der Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeeren

Fruity liqueur made from blackcurrants

Klosterbiene 28% Vol. ¹ 2cl 4,5

Der Honiglikör mit Williams-Christ

Honey liqueur blended with Williams pear

Enzian 30,5% Vol. 2cl 3,9

Edler Brannt aus alpenländischen Enzianwurzeln

Fine spirit distilled from alpine gentian roots

GESPRITZTES & PRICKELNDES

Spritz and Bubbles

Andechser Berg-Spritz ^L Der Herbe 8,9

Andechser Klosterkräuter, Prosecco, Soda

Andechser Gold-Spritz ^L Der Sanfte 8,9

Andechser Klosterbiene, Prosecco, Soda

Andechser Rubin-Spritz ^L Der Fruchtige 8,9

Andechser Johannisbeere, Prosecco, Soda

Aperol Spritz ^L 8,5

Limoncello Spritz ^L 8,5

Sarti Spritz ^L 8,5

San Bitter Spritz ^L ALKOHOLFREI 7,9

San Bitter (alcohol free), Schweppes Tonic

Martini Floreale Pomegranate ^L ALKOHOLFREI 7,9

Martini Floreale, Schweppes Pomegranate

San Limello Spritz ALKOHOLFREI ³ 7,9

Limoncello (alcohol free), Soda

COCKTAILS UND KLASSIKER

Classics and Cocktails

Hugo ^L 8,5

Lillet Wild Berry ^L 8,5

Pornstar Martini ^L 9,5

Caipirinha 9,5

Mojito 9,5

Ipanema ALKOHOLFREI ¹ 8,5

Moskito ALKOHOLFREI ¹ 8,5

Long Drinks 8,9

Gin Tonic ³, Vodka Orange, Whiskey Cola ^{1,2}, etc.

Jägermeister 3,9

WAS WARMES FÜRS HERZ

Coffee & More

Café Crème ² 3,5

Espresso ² 3,1

Doppelter Espresso ² 3,6

Milchkaffee ^{2G} 3,7

Cappuccino ^{2G} 3,6

Latte Macchiato ^{2G} 3,8

Eilles Tee 3,7

Sommerbeere, Kamille, Grüner Tee, Earl Grey, Kräuter
Summer berry, Chamomile, Green tea, Earl Grey, Herbal

Heiße Schokolade mit Sahne ^G 3,9



Andechser

AM RHEIN

SERVUS & GUUDE



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,LJ} **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

Grumbeersupp ^{A1,J4,6} **8,2**

Sämige Kartoffelsuppe nach unserem Hausrezept, serviert mit Croutons und ausgelassenem, knusprigem Speck

Creamy potato soup made according to our house recipe, served with croutons and rendered bacon

Leberknödelsupp **9,2**

Kräftige Brühe mit herzhaftem Leberknödel

Rich beef broth with a savoury liver dumpling

Meenzer Worscht-Salat ^{LJ4,6,9} **15,9**

Deftiger Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Essig-Öl-Dressing, serviert mit Bratkartoffeln

Traditional German sausage salad with onions, gherkins and vinaigrette, served with fried potatoes

Gebeizter Lachs auf Rösti ^{D,G,L6} **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

Strammer Meenzer ^{A1,A4,G,4,6} **10,9**

Original Mainzer Schinken auf Krustenbrot mit Spiegelei und Gewürzgurke

Original Mainz ham on crusty bread with a fried egg and gherkin.

Schmankerlteller zum Teilen ^{A1,A4,G,JJ4,6,9} **29**

Meenzer Wurst und Schinken, Spundekäs, Sülze, Handkäs, Pfefferbeisser, Krustenbrot, Radi und Brezeln

Sharing platter with Mainz-style sausage and ham, Spundekäs, aspic, Handkäs, smoked sausages, radishes, rustic bread and pretzels

HOLZSCHAUFLBROT

Rustic Flatbreads

Knusprig gebackener Boden mit herzhaftem Belag ideal zum Teilen oder als Vorspeise

Crispy oven-baked flatbread with savory toppings perfect for sharing or as a starter

Zwivvel-Glük ^{A1,G,4,6} **14,9**

Mit reichlich Zwiebeln, Schmand und Speck

German flatbread topped with sour cream, plenty of onions and bacon

Pfälzer Früchtchen ^{A1,G,4} **17,9**

Grüne Soße darauf Süßkartoffel, fruchtige Feige und Schafskäse

Topped with Green Sauce, sweet potatoes, figs, savoury sheep's cheese

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

Kraut & Rüben ^{G,H} **14,2**

Cremig eingelegter Krautsalat mit Äpfeln, roter Beete, Müritzer Käse und Walnüssen, mit Dill verfeinert

Creamy marinated coleslaw refined with apples, beetroot, savoury Müritzer cheese, walnuts and dill

Hirtensalat ^G **13,9**

Mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Gurken

Greek style salad with feta cheese, tomato, onion, olives, and cucumber

Marktsalat ^{C,LJ} **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 Hähnchenbrust

... add grilled chicken breast

... mit gebeiztem Lachs

... add cured salmon

Auch als Beilagensalat für **5,9**

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 Ravioli mit cremiger Pilzfüllung ^{A1} **15,9**

Vegane Ravioli mit aromatischer Pilzfüllung, geschwenkt in veganer Salbei-Butter

Vegan ravioli filled with aromatic mushrooms, tossed in vegan sage butter

Original Andechser Berg Kässpatzn ^{A1,C,G} **17,2**

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

Veggie Burger ^{A1,C,G,J} **16,9**

Vegetarisches Patty im Laugen-Bun mit Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter Sauce, dazu Pommes frites und Cole Slaw

Vegetarian patty in a brioche bun with lettuce, tomato, cucumber and homemade sauce, served with fries und Cole Slaw

Die dicke Grumbeer ^{GJ} **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

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
2 koffeinhaltig
3 chininhaltig
4 konserviert
5 Süßungsmittel
6 Antioxidationsmittel
7 Geschmacksverstärker
8 Phenylalaninquelle
9 Phosphat

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen | A2 Roggen
A3 Gerste | A4 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja

G Milch und Milchprodukte
(einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid & Sulfit
M Lupinen
O Weichtiere

SCHNITZEL & WECK

Schnitzel & Burgers

Die Mainzer Schnitte ^{A1,C,G} **23,9**

Schnitzel vom Schwein, überbacken mit Handkäs, Zwiebeln und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

Breaded pork schnitzel gratinated with Handkäs cheese, onions and hollandaise sauce, served with fried potatoes

Das Zwivvel-Schnitzel ^{A1,C} **19,2**

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 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} **18,9**

Saftige Hähnchenbrust in knuspriger Cornflakes-Panade, serviert mit Pommes frites, Coleslaw und Salatgarnitur

Juicy chicken breast with a crispy cornflake coating, served with french fries, coleslaw, and small salad

Der Fleisch Burger ^{A1,C,G,4,6} **19,5**

Saftiger Burger im Laugen-Bun mit Käse, Speck und Spiegelei, serviert mit Pommes frites und Coleslaw

Juicy burger in a pretzel bun topped with cheese, bacon and a fried egg, served with fries and coleslaw

Der Gickerl Burger ^{A1,C,G1} **19,2**

Knuspriges Hähnchen in Cornflakespanade im Laugen-Bun mit Käse, Mississippi-Sauce und Salat, serviert mit knusprigen Pommes und Coleslaw

Crispy cornflake-breaded chicken in a pretzel bun with cheese, Mississippi sauce, lettuce, served with fries, and coleslaw

FRISCH VUN DE SCHIPP

Fish

Zanderfilet vom Grill ^{A1,G,D} **24,9**

Gebrautes Zanderfilet auf cremigem Kartoffelstampf, serviert mit grünem Spargel und zerlassener Kräuterbutter

Fried pike-perch fillet on creamy mashed potatoes, served with green asparagus and melted herb butter

Lachs „Pfefferbeere“ ^{A1,C,G} **25,8**

Gebrautes Lachsfilet mit einer feinen rosa Pfefferbeerensauce auf cremigem Kartoffelstampf mit Brokkoli und Mandeln

Pan-fried salmon fillet with a delicate pink peppercorn sauce on creamy mashed potatoes with broccoli and almonds

Backfisch ^{A1,C,D,GJ} **17,9**

Knusprig gebackenes Fischfilet im Bierteig serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Grüner Soße

Crispy beer-battered fish fillet served with homemade potato salad and traditional green herb sauce

Katers Liebling ^{CD,G,4,5,6} **16,9**

Hering "Hausfrauenart" mit Gewürzgurken, Zwiebeln, knackigen Äpfeln und Roter Bete, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

Herring filets "Hausfrauen Art" in a creamy sauce with gherkins, onions, apples and beetroot, served with parsley potatoes

WAS GSCHIEITES

Prober Mains

Die Andechser Knusper-Haxn ^{A3} **24,9**

Knusprig gegrillte Schweinshaxe, serviert mit Kartoffelknödel, Weinkraut und Biersauce

Crispy grilled pork knuckle served with potato dumpling, sauerkraut and gravy

Leberknopp mit Stampf ^{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 ^{A1,G} **19,2**

Saftig geschmorter Schweinebraten mit cremigem Kartoffelstampf, klassischer Biersauce und Weinkraut

Slow-roasted pork served with creamy mashed potatoes, 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

Maispoularde ^{G,1} **22,8**

Zarte Brust von der Maispoularde, goldbraun auf der Haut

gebraten, dazu Mandelbrokkoli, Kartoffelstampf mit Süßkartoffel verfeinert und Andechser-Bier-Sauce

Tender corn-fed chicken breast, pan-fried golden brown, served with almond broccoli, potato mash refined with sweet potato, and served with Andechs beer sauce

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

HÜFTGOLD

Dessert

Dampfnudel ^{A1,C,G,1} **8,9**

Omas fluffige Dampfnudel mit Vanille Sauce. Nostalgisch Gut.

Grandma's fluffy sweet steamed dumpling with vanilla sauce.

Kerschplotzer ^{A1,C,G} **8,2**

Traditioneller, saftiger Kirschaufau mit Kirschwasser, Kakao und Zimt

Traditional "Kerschplotzer" – a moist cherry bread pudding with Kirsch schnapps, cocoa and cinnamon

Apfelstrudel ^{A1,C} **9,2**

mit Apfelfüllung, serviert mit Vanilleeis

Warm apple strudel served with vanilla ice cream

Andechser Kaiserschmarrn ^{A1,C} **10,8**

Die süße Verführung mit Pflaumenmus

Fluffy caramelized pancake pieces served with plum compote

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. #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. #mainzgefühl

Alle Preise in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.