

Herzlich willkommen im Klosterhof in Asbach.

Genießen mit Geschichte auf „goad boarisch“ – im Klosterhof Asbach halten wir viel auf alte Traditionen und Werte. Denn im Herzen Niederbayerns existiert sie noch, die typisch bayerische Wirtshauskultur. Wo man g´miatlich und zünftig bei einem Bier zusammensitzt und den lieben Gott einen guten Mann sein lässt. Wo man Karten spielt und musiziert, wo man debattiert und räsoniert. Dieses besondere Lebensgefühl möchten wir, die Wirtsfamilie Nömmmer mit Team, für unsere Gäste erhalten. Im historischen Ambiente des jahrhundertealten Klosterhofs servieren wir daher hausgemachte Schmankerl nach alten Rezepten, am liebsten regional und saisonal. Immer frisch zubereitet, versteht sich.

Unsere Lieferanten wählen wir sorgfältig aus. Denn Qualität ist nicht nur ein Versprechen, sondern täglich gelebter Wert. Unsere Fleisch- und Wurstprodukte beziehen wir von der Metzgerei Lang in Bad Birnbach, die als einer der wenigen Betriebe im Rottal noch selbst schlachtet. Mit täglich frischen Backwaren werden wir von der Bäckerei Brummer aus Bad Griesbach bestens versorgt. Unsere Molkereiprodukte stammen von der Firma Innstolz. So genießen Sie ein Stück niederbayerische Lebensfreude.

Übrigens: in Asbach gibt es viel zu entdecken. Besuchen Sie auch das Museum Kloster Asbach in der ehemaligen Benediktinerabtei mit seinen wechselnden Ausstellungen und die klassizistische Klosterkirche, die einmalige Kunstschatze birgt.

Kimm eina, loan de zruck und lass da´s schmecka.

Ihr Team vom Klosterhof Asbach.

Hinweis: *Über allergieauslösende Stoffe unserer Gerichte können Sie sich gerne in unserem speziellen Ordner informieren, den Ihnen gerne unser Servicemitarbeiter aushändigt.*

Speisekarte

Vorweg

Weißwurstspätzle und Gemüsestreifen
in kräftiger Rinderbrühe^{8/3} 3,90€

Kürbiscremesuppe mit Croutons⁵ 3,90€

Hauptgerichte vom Fisch

In der Sesamkruste gebratenes Filet von der Forelle
an Weißweinsosse, mit Brokkoli,
Petersilienkartoffeln und Salat 12,50€

Gegrilltes Filet vom Zander mit gebratene Pilze
und Brokkoli dazu Butterkartoffeln, Salat 13,50€

Hinweis: Gerne servieren wir auch halbe Portionen als „Senior oder eine Portion
auf zwei Tellern.

Hier werden pro Portion bzw. pro Teller mit 20% Nachlass auf das reguläre
Gericht berechnet.

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Traditionelle Hauptgerichte

<i>Sauerbraten vom falschem Rinderfilet mit Apfelblaukraut, dazu gebratene Scheiben vom Serviettenknödel</i>	12,50€
<i>Gekochte Rinderbrust in Krensoße, mit Brokkoli ,Kartoffeln und Salat⁵</i>	12,50€
<i>Medaillon vom Schweinefilet in Kräuter-Pfeffersoße dazu rote Spätzle und Salat</i>	12,50€
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat</i>	9,50€
<i>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	16,50€
<i>Zwiebelbraten (Sur Nacken, Nacken Natur) in pikanter Zwiebelsoße mit Bayerisch Kraut, dazu Serviettenknödel</i>	9,50€
<i>Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat⁷</i>	5,90€
<i>Currywurst mit Pommes frites^{3/7}</i>	6,50€

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Ohne Fleisch

Mit Parmesan geschwenkte Kartoffelnocken an Sesamsoße mit Tomaten-Zucchini-Spieß	7,50 €
Mit pikantem Frischkäse gefüllte Pavesen, dazu mariniertes Blattsalat	6,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Brokkoli und Salat	7,50 €

Brotzeiten

Süß-saures Zwiebelfleisch mit Brot	6,50 €
Bayerischer Wurstsalat mit Brot ^{3/8}	6,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{3/8}	7,00 €
Emmentaler - Brieplatte mit Butter und Brot	6,50 €
Brathering mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	5,90 €
Kalter Braten mit Kren, Senf und Brot	6,50 €
2 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Brot ^{3/7}	5,50 €

Nachspeisen

Apfelradl mit Vanilleeis ^{1,8}	4,50 €
Gebackenes Eis auf Zwetschgenröster ^{1,8}	5,50 €
Mit Joghurteis gefülltes Blätterteigkissen auf Sauerkirschen ^{1,8}	4,50 €
Eiskaffee -Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne ^{1,8,9}	4,50 €
Sanfter Engel - mit Eierlikör und Orangensaft ^{1,8}	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50 €
Kugel Eis	1,00 €
Portion Sahne	0,50 €

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Für den kleinen Hunger

Großer Gemischter Salat mit Knoblauchbrot, dazu wahlweise:

- | | |
|--|--------|
| - Gebratener Garnelenspieß | 9,90€ |
| - Gebratene Fleckerl von der Hähnchenbrust | 7,90€ |
| - Streifen von der Rinderlende | 14,50€ |
| - Gebackenem Emmentaler | 8,50€ |

Für unsere kleinen Gäste

„Pinocchio“

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites

5,50€

„Biene Maja“

Bandnudeln mit Rahmsauce

4,50€

„Schneewittchen“

Kleine gebackene Hähnchennuggets
mit Pommes

5,50€

Unser „Elternservice“:

Auf Wunsch schneiden wir unsere Kindergerichte bereits in der Küche
in kindermundgerechte Stücke.

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Wolfenstetter Biere

Helles vom Fass	0,5l	2,70€
Helles vom Fass	0,2l	1,90€
Kloster Dunkel	0,5l	2,90€
Alkoholfreies Helles	0,5l	2,70€
Weizen aus der Flasche	0,5l	2,90€
Weizen aus der Flasche	0,33l	2,20€
Weizen leicht	0,5l	2,90€
Weizen fit Alkoholfrei	0,5l	2,90€
Weizen Dunkel spezial	0,5l	2,90€
Josef Groll Pils	0,33l	2,60€
Radler	0,5l	2,70€
Russ`n	0,5l	2,90€
Cola-Weizen	0,5l	2,90€

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser spritzig/still	0,75l	3,60€
Adelholzener Mineralwasser spritzig/still	0,25l	2,10€
	0,5l	0,2l
Tafelwasser	2,50€	1,50€
Wolfenstetter Spezi ⁵	2,50€	1,80€
Orangenlimo ¹	2,50€	1,50€
Zitronenlimo	2,50€	1,50€
Coca Cola ⁹	3,20€	2,00€
Apfelsaftschorle	2,80€	1,90€
Apfelsaft	3,50€	2,00€
Johannisbeerschorle	2,80€	2,10€
Rhabarberschorle	3,60€	2,10€
Orangensaft	3,50€	2,00€
Multivitaminsaft	3,50€	2,00€
Traubensaft	3,50€	2,00€
Sauerkirsch Nektar	3,60€	2,10€

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Schnapsen!

Edelbrände vom Penninger

Waldhimbeer-Geist	2cl	2,50€
Williams Brand	2cl	2,60€
Edle Bergkirsche	2cl	2,60€
Zwetschgen Brand	2cl	2,50€
Marillen Brand	2cl	2,70€
Wildbeeren Geist	2cl	2,00€
Haselnuss Spirituose	2cl	3,80€
Blutwurz	2cl	2,50€
Bärwurz	2cl	2,50€
Rottaler Obstler	2cl	2,00€

Liköre vom Penninger

Wilde Schlehe	2cl	2,10€
Waldbeere	2cl	2,20€
Marille	2cl	2,20€
Rhabarber	2cl	2,20€

Jägermeister	2cl	2,90€
Rüscher ⁹ (Asbach Cola)		2,80€
Ramazotti	4cl	3,50€
Baileys	2cl	2,80€
Amaretto	2cl	2,80€
Campari Orange ¹ (4 cl Campari, 0,2l Orangensaft)	0,2l	4,10€
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Wasser) ^{1,2,8}	0,2l	4,50€
Hugo (Holundersirup, Sekt, Wasser) ^{2,8}	0,2l	4,50€

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,70€
Haferl Kaffee	2,60€
Haferl Cappuccino	2,70€
Latte macchiato	2,70€
Haferl Milchkaffee	2,70€
Espresso	1,90€
Tasse Kaffee Hag	1,70€
Haferl Kaffee Hag	2,60€
Haferl heiße Schokolade	2,60€
Glas Tee	1,90€
Haferl heiße Schokolade mit Amaretto	3,10€

Fragen Sie nach unserem aktuellen Kuchenangebot..

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Nitrat, 4= Antioxidationsmittel, 5= Geschmacksverstärker, 6= Geschwefelt, 7=Phosphat
8= Süßungsmittel, 9=Koffein