

Benediktiner

WIRTSHAUS
1222



HEISSES AUS DEM KESSEL

KARTOFFELSCHAUMSUPPE A,G,I,1,2

Mit Liebstöckel und Brezncroutons, dazu eine Brezn

6,50 €

Bayrische Leberknödelsuppe A,J,I,4,10

Mit Gemüse-Brühe und Frischen Wiesenkräutern, dazu eine Brezn

7,50 €



KNACKIGES AUS DEM KLOSTERGARTEN

KÖRNER-PFLÜCKSALAT G,J,1,2,3

Mit mariniertem Rohkost-Gemüse, getrockneten Cranberrys, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, dazu eine Brezn

8,50 €

BAYRISCHER WURSTSALAT G,J,I,2,5

Mit Almkäse, eingemachten roten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu eine Brezn

9,50 €

BENEDIKTINER-SALAT G,j,1,2,3

Gemischter Pflücksalat mit mariniertem Rohkost-Gemüse, getrockneten Cranberrys und knackigen Körnern, dazu eine Brezn

11,00 €

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen +5,00 €

Mit Wirtshaus-Schnitzelstreifen +5,00 €

Mit gebackenem Obazda +5,00 €

Benediktiner

WIRTSCHAUS
1222



LEIBSPEISEN

RADI & RABI 1,8

Frischer Rettich und Kohlrabi, mit Kümmelsalz und schwarzen Pfeffer gewürzt, dazu eine Brezn
6,60 €

LEBERKÄS-LAUGEN-SEMMEL A,C,J,2,4,10

Mit Spiegelei und Salat

8,20 €

PRESSKOPF-KÜMMEL-SÜLZE MIT BRATKARTOFFELN C,J,2,4,8,10

Mit Remoulade und eingelegte Radieschen

9,90 €

WEISSWURST-GEDECK A,J,1,6,10

Ein Paar Münchner Weißwurst in Brühe, dazu eine Brezn, Essiggurken und süßer Senf

8,50 €

VEGGIE-BRETTEL A,C,G,J,2 (ab 2 Personen)

Frischkäse und Obazda, Bergkäse, gekochte Eier, gefüllte Paprika, eingelegte eingelegte Radieschen, Karotten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, mit Kürbiskernen und Meerrettich, dazu eine Brezn p. Person

9,90 € (pro Person)

BROTZEIT-BRETTL A,C,G,J,2,10 (ab 2 Personen)

Scheiben von Schweinebraten, Schinken und Bauchspeck, Pulled Pork, Frischkäse und Obazda, roten Zwiebeln, Gewürzgurken und Kürbiskerne, dazu eine Brezn p. Person

12,50 € (pro Person)



Wir legen hohen Wert auf regionale Frische und Qualität. Mit dem Frischfleisch für diese Speisen werden wir täglich von der Metzgerei Maiworm in Attendorn versorgt.

Jeden Änderungswunsch berechnen wir mit 2,00 €

Benediktiner

WIRTSCHAUS
1222



BENEDIKTINER-WIRTSCHAUS-KLASSIKER

KNUSPER-HAXN G,J,5,8,10

Ofenkrosse, in Gewürzsud gebeizte Schweinehaxe auf Kartoffelstampf und Bayrisch Kraut, dazu eine Bratensauce

19,50 €

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL A,C,G,J,1,2

Saftiges Schweineschnitzel in Laugenbröseln und Senf paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren

16,90 €

WIENER-SCHNITZEL A,C,G,J,1,2

Vom Kalb, mit Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren

24,00 €

TOMAHAWK-KOTLETT A,C,J,2,3,4,8

Riesen Schweinekarree Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren

20,00 €

HAUSGEBEIZTER STREMELLACHS A,C,G,J,8

Auf Kartoffelstampf, in leichtem Kräuter-Rahm mit eingelegten Senfkörnern

22,00 €

KOHLRABI-KÄS-SPÄTZLE A,C,G,1

Cremige Käs-Spätzle, mit Käse überbacken und Röstzwiebeln

12,50 €

BENEDIKTINER-BRAUERPFANNE A,C,J,8,10

Gegrilltes Rumsteak, Schweinemedailion und Fleischpflanzerl auf Kartoffelstampf,

Bayrisch Kraut und Koriander-Karotten, dazu eine Bratensauce

23,00 €

WIRTSCHAUS-WÜRSTELPFANNE A,G,5,10

Gegrilltes Bauernbratwurst, Käsekrainer und Leberkäs auf Kartoffelstampf, Bayrisch Kraut und Koriander-Karotten, dazu eine Bratensauce

23,00 €

ZÜRICHER GESCHNETZELTES A,C,G,1

Zarte Rumpsteakstreifen mit sautierten Champignons in sahniger Fleischsauce auf cremigen Knöpfle

21,00 €

KNUSPER ENTENKEULE A,G,10

In Geflügelschmalz saftig geschmorrt mit sautieren Weintrauben auf Kartoffelstampf und Specksauce 20,00 €

Benediktiner

WIRTSCHAUS
1222

HAUPTMAHL

JUNGSCHWEIN-SCHINKENBRATEN A,G,J,10

Mit gebratenen Brezn-Knödeln, Bayrisch Kraut, Bratensaft und geröstetem Kümmel

17,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN A,C,J,8

250g Rumpsteak mit Senf-Kruste gratiniert, auf cremigen Käs-Spätzle und krossen Röstzwiebeln

28,00 €

KARTOFFELKLÖSSE A,G,J,5

3 handgedrehte Kartoffelklöße mit Butterbrezn-Schmelze auf gebratenen Kräuterseitlingen, gehobeltem Bergkäse und Frühlingslauch

15,00 €

GEBRATENER BREZN-KNÖDEL A,G,J,5

Mit sautierten Champignons in einem leichten Kräuter-Rahm

14,00 €

RIESEN-BAUERNBRATWÜRSTL A,G,10

Auf Kartoffelstampf und Bayrisch Kraut mit grober Senfsauce und Röstzwiebeln

14,00 €

Oder einfach mit gewürzten Wirtshaus-Pommes

11,00 €

HAUSMACHER BLUT & LEBERWURST A,G,J,10

Auf cremigem Kartoffel-Apfel-Stampf, mit Piment gewürztem Bratensaft und Röstzwiebeln

17,00 €

KÄS-KNÖPFLE A,C,G,1,5

Der Klassiker: Knöpfle und Käse in cremiger Speck-Rahmsauce mit vielen Röstzwiebeln

16,00 €

GEBRATENE SAUERKRAUT-SCHUPFNUDELN A,C,G,1,5

Mit sautierten Champignons in Wiesenkräuter-Creme-Sauce

15,00 €

HALBES BAUERNHUHN J

Mariniert in Kräuter-Paprika-Zitrus-Butter auf gewürzten Wirtshaus-Pommes serviert

13,50 €

2 FLEISCHPFLANZERL A,C,J,8,10

Mit Kartoffel-Gurkensalat uns Senf

9,90 €

Benediktiner

WIRTSCHAUS 1222



WIRTSCHAUS BURGER-VARIATIONEN

BLACK-ANGUS-BURGER (200g) 1,2,3,6,A,C,G,J

Mit Salat, Tomaten, eingelegten roten Zwiebeln, Wirtshaus-Senfcreme auf Burger-Bun

10,00 €

PULLED-PORK-BURGER A,C,G,J,1,5

Gezupfter Schweinebraten mit Kraut und grobem Senf, mit Bratensaft zum Tunken serviert

13,00 €

KROSSER HÄHNCHEN-BURGER A,C,G,J,1,5,8

Gebratene Keule mit cremigem Käse, Mango-Red-Pepper-Kompott, Salat, Tomaten, roten Zwiebeln

13,20 €

GEGRILLTER-BLUMENKOHL-BURGER A,C,G,J,8

Mit Salat, eingelegtem Radi, Curry-Mayo und Frühlingszwiebeln

9,50 €

EXTRAS:

Mit Almkäs (g) +2,00 €

Mit krossem Bauernspeck (1,5,) +2,00 €

Mit doppelt Fleisch und doppelt Almkäse (g) +7,50 €

Mit gewürzten Wirtshaus-Pommes +3,50 €

Mayo, Ketchup oder Senf +1,00 €

SÜßE SCHMANKERLN

SCHOKOLADEN-TÖPFCHEN C,G,8

Mousse von Zartbitter- und weißer Schokolade, mit gesalzener Karamellsauce 7,50 €

APFELSTRUDEL A,G3,8

Frisch gebacken mit Schlagsahne und Vanillesauce 6,50 €

HAUSEGEMACHTER ERBEERKNÖDEL A,C,G,B

2 Stück mit Butterbröseln und Vanillesauce 7,90 €

WIRTSCHAUS-KAISERSCHMARREN A,C,G,8

Aus der Pfanne, mit Kompott und Vanilleeis 9,90 €

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat,

6 Süßungsmittel, 7 Koffeinhaltig, 8 Chininhaltig, 9 Geschwärtz, 10 Phenylalaninquelle

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide, 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kraut, 7 Hybridstämme)

B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashewnuss, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesamkörnern, L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, M Lupinen, N Weichtiere.

Benediktiner

WIRTSCHAUS
1222



KINDERKARTE

KÄS-KNÖPFLE A,C,G,1,5

Knöpfle und Käse in cremiger Rahmsauce mit Röstzwiebeln

5,50€

MINISCHNITZEL MIT POMMESA,C,G,J,1,2

6,50€

KARTOFFELKLÖSSEA,G,J,5

1 handgedrehter Kartoffelkloß mit Bratensauce

4,20 €

LEBERKÄS MIT KARTOFFELSTAMPFA,C,1,2,4,10

6,50 €

PORTION WIRTSCHAUSPOMMES

3,90€

KETCHUP ODER MAYO jeweils + 1,00 €