

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

„Flädlesuppe“

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch A₁,C,G,I,J € 4,80

„Maultaschensuppe“

Rinderkraftbrühe mit einer ganzen Maultasche in Streifen geschnitten und geschmälzten Zwiebeln 9,A₁,C,G,I,J € 5,30

Vorspeisen & Salate

Frisch gebackene **Brezn** #(G,K)
mit Butter G

€ 1,90
€ 2,50

Andechser Schmankerl vom Brett mit Schwäbischem Coppa, Obatzda, Griebenschmalz, Hausmacher Leberwurst, Salamistängele, rotem Radi, Zwiebelringen und Bauernbrot 9,*,#,G

€ 12,30

Cremig angemachter Obatzda,

von Camembert und Frischkäse mit rotem Radi und Zwiebelringen G,# € 11,80

Kleiner Salat

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 6,20

Großer Salatteller

von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing *,I € 10,20

Wahlweise mit

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und gegrillter **Hähnchenbrust** 8,*₁,G,C € 14,90

Caesar-Dressing, Parmesanspänen und **Garnelen** vom Grill 8,*₁,B,G,C € 17,50

Wir haben für Sie die 14 Hauptallergenen entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (1169/2011) ausgewiesen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. **Bitte informieren Sie unseren Service über Ihre Allergie.**

Andechser Schmankerl & Schwäbische Klassiker

Ofenfrischer, saftiger Schweinsbraten mit eigener Soße übergossen, serviert mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 8, 9, L,*	€	14,90
Ganze Schweinshax'n mit rescher Kruste, dazu servieren wir hausgemachte Semmelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat 8, 9,* L,C,	€	16,20
oder		
nur mit Bauernbrot #	€	12,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *,C,#	€	15,30
oder als		
Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ *,C,#	€	17,30
Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes frites und gemischter Salat *, C,#,F	€	16,90
„Fitnesssteller“ zarte Hähnchenbrust vom Grill (aus regionaler Aufzucht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Sauercreme, dazu gemischter Salat *,G	€	15,90
„Schwabenteller“ Zwei Schweinemedallions vom Grill mit frischen Champignons in Rahm, Bubespitze, geschmälztem Maultäschle und Butterspätzle 9, C,G,L,I,J,#	€	17,90
Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit zweierlei Zwiebeln und Bratensauce serviert, dazu Sauerkraut, geschmälzte Maultasche und Butterspätzle 9,C,G,L,#,I,J,	€	26,50
Linsenteller mit 1 Paar Wiener Würstl (140 gr.), Rauchfleisch und Butterspätzle serviert 9,* C,G,I,J	€	11,90
„Schwäbische Kässpätzle“ mit würzigem Bergkäse, Emmentaler und geschmälzten Zwiebeln, dazu gemischter Salat *,C,G,	€	12,90

Selbergemachte Maultaschen

Geschmälzt oder in kräftiger Brühe, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,*C,G,I	€	12,40
oder		
Auf frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffel-Blattsalat 9,*C,G,I,J	€	12,90

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite



Der Andechser

— IN GÖPPINGEN —

Von Ellem Ebbes

„Andechser Pfandl“

mit saftigem Schweinebraten, knuspriger Hax'n, ein Paar angebräunten Rostbratwürstl und Klosterseufzer, dazu Sauerkraut und zweierlei Knödel ^{3,4,9,C,G,I,L,J,#} € 19,50

„Klosterplatte“

mit Bratwurst-Hacksteak, ein paar scharfe Klosterseufzer und gebratener Maultasche an Kartoffelknödelgröstl und Weinsauerkraut ^{3,4,9,J,L,#,G,I} € 13,20

Fleischeslust

„Hack im Glück“

So genießt man Burger... mit saftigem Bratwurst-Hacksteak, pikanter Tomatensalsa, Meerrettichcreme, roten Zwiebeln, ausgelassenem Speck, "etwas G'sunds", dazu Pommes Frites und Sour Creme ^{3,4,9,#,C,G,J} € 13,50

„Zwiebelrostbraten“

unser Bester aus der Lende geschnitten mit Braten Sauce, zweierlei Zwiebeln und Speck-Bratkartoffeln ^{9,#,G,I,J,L} € 25,90

Karree vom Thüringer Duroc (350 gr.) ^G

Das richtige für alle Fleisch Fans die keine Angst vor bisschen mehr Fett haben. Extra saftig durch wunderbare Marmorierung, intensiver Fleischgeschmack € 17,90

„Argentinisches Rumpsteak“ ^G

oder auch als Striploin bekannt.

Grass Fed Quality, aromatisch, zart und saftig ohne Fettrand aus dem Roast Beef geschnitten

300 gr. € 23,90

200 gr. € 16,90

Flanksteak vom US Prime Beef (300 gr.) ^G

Auf dem amerikanischen Kontinent ist das Flank Steak einer der beliebtesten Cuts überhaupt, praktisch fettfrei, fein marmoriert und sehr intensiv im Aroma € 26,90

Bei unseren Steaks ist Kräuterbutter automatisch dabei

...gegen einen kleinen Aufpreis von 2,50 € servieren wir zu Ihrem Steak unsere House Fries und das gerne so viel Sie möchten

Weitere Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite zu unseren regulären Preisen



Der Andechser

— IN GÖPPINGEN —

Die Wurst ist die Freundin vom Bier

1 Paar kesselfrische Weißwürstl

serviert in der Terrine, dazu Händlmaier's süßer Senf und Brezn ^{9,# (G,K)}
jedes weitere Stück

€ 6,50
€ 2,80

2 Paar grobe Rostbratwürstl vom Grill

auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratensaftl und Bauernbrot ^{3,4,9,I,J, L, #}

€ 10,50

2 Paar scharfe Klosterseufzer vom Grill

mit Kartoffelknödelgröstl und Weinsauerkraut serviert und Senf nach Wahl ^{9,G,I,J,L}

€ 10,90

Wurstsalat von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst, reichlich garniert
mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot ^{2, 9, *, #, C,}

€ 10,60

Wurstsalat „Schweizer Art“

von frisch aufgeschnittener Schinkenwurst und Emmentaler - Streifen, reichlich garniert
mit saurer Gurke, roten Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bauernbrot ^{2, 9, *, #, C,}

€ 11,20

...und wenns a bissl mehr soi derf als Beilage zum Hauptgericht

Beilagen Salat mit Rohkost- und Blattsalaten *

€ 4,90

Portion Kartoffelsalat *, Speck-Krautsalat ^{8,9, *} oder Sauerkraut ^{9,L,I,J,}

€ 4,50

Portion Spätzle ^{A1,C,G,} Knödel ^{A1,C,G} oder Sättigungsbeilage nach Wahl

€ 4,70

Bauernbrot oder Baguette #

€ 2,00

Portion Kräuterbutter ^G oder Champignonsauce ^{G,I,J,L,}

€ 1,50

Portion Schmand ^G

€ 2,00

Speck-Bratkartoffeln ^{9,G}

€ 4,50

Baked Potato mit Sour Creme ^G oder Pommes Frites

€ 5,00

Pikante Haussauce ^{2,3,I,J} oder Pfeffer-Rahmsauce ^{#,G,L,I,J}

€ 1,50

Süße Sünden

Warmer Apfelstrudel nach eigener Rezeptur

mit Vanilleeis und Schlagrahm ^{#,C,G,H1,H2,H3,}

€ 7,20

Vanilleeisbecher 3 Kugeln Eiscreme

mit heißem Himbeerragout und Schlagrahm ^{#,C,G,H,L,}

€ 7,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, eingelegten Cassis-Feigen,
Walnusseiscreme und Schlagrahm ^{#,C,G,H1,H2,H3,I,L,}

€ 8,10

Inklusivpreise / Kenntlichmachung auf der letzten Seite



Der Andechser

— IN GÖPPINGEN —

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel
9	mit Phosphat
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	Phenylalaninquelle
*	mit Hausdressing: 1,3,5,A1,A2,A3,A4,G,I,J,

Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier und Eiererzeugnisse
D	Fische und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F	Soja, Tofu und Sojaerzeugnisse
G	Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
H	Schalenobst (Nüsse)
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Senf und Senferzeugnisse
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid und Sulfide
M	Lupinen
N	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
#	A1,A2,A3,A4,A5,A6,F,E,G,H,K,C

(A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Kamut, A6-Dinkel)
(H1-Mandeln, H2-Haselnüsse, H3-Walnüsse, H4-Cashew-Kerne, H5-Pecannüsse, H6-Paranüsse,
H7-Pistazien, H8-Macadamianüsse)