



BRÄUKELLER

GRILL & VEGGIE

HOMEMADE BEER / STEAKS / GARDEN PRODUCTS

FEUCHT FRÖHLICHES

Flaschenbiere

0,33 l	Augustiner hell	4,20
0,5 l	Augustiner dunkel	5,20
0,5 l	Augustiner Weißbier	5,20
0,5 l	Edelweiss Weizenbier	5,20
0,5 l	Franziskaner Weizenbier	5,20

Alkoholfreie und glutenfreie Biere

0,33 l	Zipfer Alkoholfrei	3,80
0,5 l	Erdinger Alkoholfrei	4,80
0,33 l	Stiegl-Paracelsus glutenfreies Bier	4,90

Aperitif

1 Glas	Klosterbräu Bierhugo	6,90
1 Glas	Hugo	5,50
1 Glas	Aperol Spritzer	5,90
1 Glas	Prosecco Aperol	8,50
1 Glas	Prosecco	6,50
1 Glas	Campari Soda	7,50
1 Glas	Campari Orange	11,70
1 Fl. Piccolo	Moet & Chandon	34,00
1 Fl. Piccolo	Schlumberger	13,80
1 Glas	Klosterbräu Sekt	6,50
1 Glas	Hugo Prosecco	8,50

Gebranntes | Liqueur | Digestif

2 cl.	Obstler Enzian Fernet Underberg Jägermeister	4,90
2 cl.	Zirben-, Marillen-, Haselnuss-, Bierschnaps Honigliqueur	4,90
2 cl.	Williamsbrand von Psenner Latschenkiefer	4,90
4 cl.	Apfelstrudelliqueur (hausgemacht)	5,90
4 cl.	Eierlikör: Klassik Laktosefrei Kirschwasser	7,50
4 cl.	Ramazotti Averna Martini Campari	6,50
4 cl.	Ballantines Stolichnaya Wodka Bacardi Rum Broker's Gin	7,50
4 cl.	Red Label Black Label Whiskey Jameson Whiskey	9,00
4 cl.	Oban Single Malt Whiskey	14,00

Heiße Getränke

Espresso Kaffee Cappuccino heiße Schokolade Tee heiße Zitrone	3,80
Doppelter Espresso	5,20

Alkoholfreie Getränke

0,33 l	Mineralwasser still oder prickelnd	3,90
0,75 l	Mineralwasser still, prickelnd oder medium	6,90
0,25 l	Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft	3,90
0,4 l	Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft	5,50
0,33 l Fl.	Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Almdudler	3,90
0,25 l	Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	3,90
0,25 l	Double - erfrischender isotonischer Regenerationsdrink	4,90
0,20 l	Marillen-, Johannisbeere-, Orangensaft	3,90
0,4 l	Marillen-, Johannisbeere-, Orangensaft	5,50

NEU: Terra Mater Bio Vegan Säfte:

- Birne: Lovely Red Williams
 - Waldheidelbeere: Tears of Forest
 - Kirsche: Cherry Cherry Lady
- 0,125 l à 5,20

FÜR WEINE (AUCH VEGAN) FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER WEINKARTE, WIR BERATEN SIE GERNE!

€

HAUSGEMACHTES BIER

Das „Klosterbräu“ war bereits während der Zeit des Augustinerklosters (erbaut 1516 von Kaiser Maximilian I.) weit über die Landesgrenzen hinaus für seinen „Gerstensaft“ beliebt und geschätzt. Die Brauerei wurde zwischen den zwei Weltkriegen jedoch stillgelegt und nun nach über 80 Jahren wieder aktiviert.

In Erinnerung und Wertschätzung unserer Vorfahren haben wir die Namensgebung unserer Biere entsprechend gewählt: „Bubi's Helles“ (benannt nach Alois „Bubi“ Seyrling II.) und „Sigi's Weizen“ (benannt nach Sigmund Seyrling I. II. & III.)



BUBIS Märzen Bier

bernsteinfarben, vollmundig, dezent gehopft, Stammwürze 12,5%; 5,2 VOL%

AlPils

golden, schlank, dreifach edel gehopft, Stammwürze 10,3%; 4,4 VOL%

Sigis Weizen hell

ausgeprägte Noten von Banane und Gewürznelken, Stammwürze 11,5%; 4,8 VOL%

Dunkle Bedrohung „Limited Edition“

würzig und mit intensiven Röstaromen, Stammwürze 12,4%, dunkles Röstbier 5,1%

0,125 l	„Prinzessinnen Schluck“ (zum Probieren)	1,90
0,3 l	„A Schnelles“ als Radler	3,80 4,20
0,5 l	„A Halbe“ als Radler	4,90 5,20
1,0 l	„A Maß“	9,50
1,4 l	„An Pitcher“ – im großen Kannd'l serviert	13,50
2,0 l	„A Lisl“ – Doppel – Maßkrug	17,50

PERFEKT ZUM BIER

Dauer-Salzbrezln (Hartgebäck)	1,80
Knusprige Gourmet-Pommes „Klosterbräu“	
café de paris sauce	7,90

BIER FLATRATE - ALL YOU CAN DRINK

In unserem Gärkeller (hinterer Bereich des Restaurants) können Sie gerne für Gruppen ab 4 Personen unsere Bier-Flatrate nutzen. Zapfen Sie nach Herzenslust aus unserem Bierbrunnen! **Pro Person und Stunde € 11,50.**

Bei Fragen bzgl. Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

(V) = vegetarisch | (VV) = vegan | (♥) = regional

ZU BEGINN

Klassisches Beef Tatar (♥)	
heimisches alm-rind butter toast	
als vorsepeise	19,50
als hauptgericht	32,00
Carpaccio vom hausgebeizten, heimischen Rinderfilet (♥)	
trüffelcreme knusprige kapern wildkräuter	15,50
Ceviche vom heimischen Zander (♥)	
pikant mariniertes zandertatar koriander limette jungzwiebeln hausgebackenes focaccia	13,50
Vegetarische Mezze (VV) (TIPP)	
hausgemachter hummus geschmorte bohnen babba ganoush tabouleh eingelegtes gemüse hausgebackenes focaccia am tisch eingestellt ab zwei personen pro person	9,50
Bio Onsen-Ei vom Böckenhof in Leutasch (V) (♥)	
in der schale pochiertes ei kartoffelespuma schwarzer trüffel	12,50
Hausgemachte Bruschetta „Bräkeller Art“ (VV)	
würziges focaccia tomaten basilikum	6,50
Powerfood Salat (V)	
frisches powerfood der saison quinoa sesam wahlweise mit:	
• schafsfrischkäse kräuter	12,50
• gegrillter ziegenkäse im speckmantel	13,50
• gegrilltes hühnerbrustfilet	13,50

FLÜSSIGNAHRUNG

Würzige Miso-Gemüsesuppe (V)	
grießnockerl oder frittaten	6,50
Süßkartoffelsuppe (VV)	
pilze sanho blütenpfeffer	7,50
Original ungarische Gulaschsuppe	8,50

BURGERLICIOUS

Klassischer Hamburger vom heimischen Premium-Rindfleisch (♥)	
hausgemachtes gurkerl-chutney premium cocktailsauce mit käse	14,90
mit tiroler speck	+ 1,50
	+ 1,50
Chicken Burger (♥)	
gegrillte hühnerbrust vom heimischen freiland-hendl avocado rucola orientalischer joghurt dip	15,90
Pulled Beef Burger (♥)	
heimisches rindfleisch aus dem smoker geschmorte zwiebel biermayonnaise hausgemachtes gurkerl-chutney	19,90
BEST VEGAN BURGER IN TOWN (VV)	
vollreife avocado saisonale salate gewürzketchup	15,90

100 % VEGGIE LOVE

Hausgemachte Pasta (V) (♥)	
mediterranes gemüse kräuteremulsion	
als vorsepeise	12,50
als hauptgang	15,50
Bunte Superfood Bowl (VV)	
jasminreis fermentiertes gemüse nüsse kerne warmes gemüseallerlei	
als vorsepeise	12,50
als hauptgang	15,50
Pikantes Curry mit Kichererbsen und saisonalem Gemüse (V)	
frischer koriander joghurt jasminreis	
als zwischengang	13,50
als hauptgang	17,50
Im Ofen gegarte heimische Wurzeln und Knollen (V) (♥)	
vegetarischer rotweinjus pochiertes bio-ei parmesanschaum	18,50

STEAKS | VEGETARISCH | SEXY

D

FLEISCHESLUST

Hühnerbrust vom heimischen Freiland-Hendl (♥)	
mediterranes Gemüse gewürzketchup	14,90
Saftige Tiroler Schweine-Bauch-Rippel (♥)	
pikante malzbierglasur	16,90
als xxl portion	19,90
Zarte Rippel vom heimischen Rind (♥)	
sous vide gegart über buchenrauch veredelt bbq-sauce	25,90
50/50 von heimischen Schwein- & Rinderrippchen (♥) (TIPP)	22,50
Saftige heimische Lammstelze (♥)	
sous vide gegart über holzkohle gegrillt bergkräuterjus	19,90
Gegrilltes Kotelette vom Duroc Premium-Schwein (♥)	
saftig gegart zwiebelchutney	24,90
Rib Eye Steak vom heimischen Premium-Rind (♥)	
bergkräuterbutter	33,90
Rinderfilet „Turmfräulein“ vom heimischen Premium-Rind (♥)	
bergkräuterbutter	34,90
AUS DEM WASSER: Lachsfilet vom Holzkohlegrill	
bergkräuterbutter	23,90

POMMES HABEN IMMER SAISON

Knusprige Gourmet-Pommes „Klosterbräu“ (V)	
café de paris sauce	7,90
Süßkartoffelpommes (V)	
premium cocktailsauce	8,50
Falafel-Pommes (Auch wunderbar als Vorsepeise) (V) (♥)	
hausgemachter kimchi (pikanter, fermentierter chinakohl) orientalischer joghurt-gewürz dip	9,50

TREUE BEGLEITER

Gemischter Salat mit Gemüsen der Saison (VV) (♥)	7,50
Hausgemachtes Kartoffelpüree von der Tiroler „Erdäpfel“ (V) (♥)	5,50
röstzwiebeln nussbutter	
Klassischer Coleslaw (V)	4,90
karotten kraut zwiebel	
Kartoffel-Gratin (V)	5,50
würziger bergkäse gratiniert	
Heimische Wurzeln und Knollen (VV) (♥)	8,50
im ofen gebacken wurzeln kartoffeln frische kräuter als vorsepeise mit joghurt dip	
als beilage	5,50
Pikantes Miso-Gemüse der Saison (VV) (♥)	5,50
in feinem gewürzsud	
Knuspriges Bräkeller Knoblauch-Focaccia (TIPP)	5,50
Hausgemachte Saucen	je Portion 2,50
café de paris sauce hausgemachtes gewürzketchup (VV) rauchige bbq sauce (VV) orientalischer joghurt dip (V) premium cocktailsauce (V) klassische pfeffersauce	

HAPPY END

Dessert von Yuzu und Valhrona-Schokolade (VV)	9,50
Hausgemachte Malz-Creme Brûlée (V) (♥)	8,50
aromatisiert mit klosterbier-malz himbeersorbet	
Schoko-Bananen-Focaccia (V)	8,50
knusprig-warmes focaccia schokofondant bananenragout	
Sorbet, per Kugel (VV)	3,30
zitronen himbeere cassis	+ 3,50
mit prosecco	+ 3,50
mit wodka	
Eierlikör: Klassik Laktosefrei Kirschwasser	7,50
Hausgemachter Apfelstrudelliqueur (♥) (TIPP)	5,90