



# Ursberger

KLOSTERBIER

## *Ursberger Märzen*

bernsteinfarbenes, blankes Klosterbier, untergärig, besonders süffig, malzaromatisch im Geschmack, sehr milde Bittere

## *Ursberger Pils*

helles, untergäriges Bier, ausgeprägte feinherbe Hopfenbittere, prickelnd und schlank, mit pilstypischem Hopfenaroma

## *Ursberger Dunkel*

dunkles, blankes Klosterbier, malzaromatisch, vollmundig, besonders feine Blume

## *Ursberger Doppelbock*

heller Doppelbock, untergärig, ausgeprägt vollmundig, rund, süffig, vollendet harmonisch im Geschmack - eine saisonale Spezialität

## *Ursberger Zwickelbier*

unfiltriertes, naturtrübes Klosterbier, untergärig, hefeblumig, mit leichter Hopfenbittere, vollmundig im Geschmack



*Lieber Gott, wir sagen Dank, für Deine Güte, Speis' und Trank,  
die Du uns täglich gibst aufs neu und sorgst für uns in großer Treu.*



## VORSPEISEN

<i>Schwäbische Festtagsuppe</i> Brätknödel und Leberspätzle in der Tafelspitzbrühe mit Backerbsen	4,80 €
<i>Kartoffelrahmsuppe</i> mit Gemüsestreifen und kleinem Fleischpflanzerl	4,80 €
<i>Ziegenkäsetaler im Malzschrotmantel gebacken</i> auf fruchtigem Tomaten Chutney, dazu Röst-Treberbrotkrostini	8,50 €
<i>Ursberger „Dreierlei“</i> Obazda, Griebenschmalz und Ur-Karotten-Aufstrich, dazu frisches Treberbrot - reicht auch für zwei Personen	6,10 €
<i>Räucherforellenfilet</i> mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Salatbouquet und Baguette	12,90 €

## SALATE

<i>Beilagensalat der Saison</i> bunt gemischte Salatvariation aus der Klostergärtnerei mit unserem Hausdressing	4,80 €
<i>Großer bunter Blattsalat</i> mit ganzer gebratener Hähnchenbrust in Streifen Cherrytomaten, Mozzarellaperlen und Apfel, Balsamico-Dressing, Malzknusperle und Baguette	13,80 €
<i>Großer bunter Salat „Klostergarten“</i> knackig frische Salate direkt aus der Klostergärtnerei mit geräuchertem Nuss-Schinken, Emmentaler Käse, gekochtem Ei, Hausdressing und Baguette	11,20 €
<i>Großer Blattsalat „Neptun“</i> bunte Blattsalate mit gebackenen Fischfilet-Knusperle, Antipasti Gemüse und selbstgemachten Buttercroûtons, an Balsamico-Dressing und Baguette	11,20 €
<i>Gemischter großer Salat „Gartenlaube“</i> ein bunter Salat, knackig und frisch, mit gebratenen Gemüsemaultäschchen und Oliven, mit Hausdressing und Baguette	11,20 €

## VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

<i>Ravioli Caprese</i> aus Hiebl's Nudelmanufaktur, gefüllt mit Tomate-Mozzarella, auf Schmorgemüse und gehobeltem Parmesan	10,50 €
<i>Schwäbische Kässpätzle</i> handgemachte Spätzle mit würziger Rohmilch-Bergkäsemischung und knusprigen Röstzwiebeln	8,60 €
<i>Veganes Koriander-Cous-Cous</i> mit Grillgemüse und pikantem Kokossoßen-Dip	9,80 €



## Das Frischeste aus der Klostergärtnerei



Die Küche des Klosterbräuhauses Ursberg steht für bewusstes Essen und regionale Herkunft der Zutaten – und damit auch als Gegenstück zum uniformen und globalisierten „Fastfood“. Mit unserem Ansatz bemühen wir uns auch gleichzeitig um die Erhaltung der schwäbischen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten und deren lokale Produktion.

Das Klosterbräuhaus Ursberg verwendet in seiner Küche sehr bewusst regionale Fleischerzeugnisse und Kräuter, Salate und Gemüse aus der Region – in der Saison sogar aus der Ursberger Klostergärtnerei, wo alte Sorten eigens für die Gäste des Klosterbräuhauses angebaut werden.







TÄGLICH GENIESSEN: UNSER REICHHALTIGES

*Frühstück vom Buffet*

13,50

€



## *Tagen in Ursberg*

**Für kleine Gruppen und  
große Präsentationen in einem  
besonderen Ambiente.**

Tagen in Ursberg ist von einem besonderen Geist geprägt. Wand an Wand mit dem Klostermuseum und der Klosterbibliothek gelegen, bieten die Joseph-Bernhart-Räume mit Vorraum und Teeküche Gruppen bis zu 20 Personen Platz. Für größere Gruppen und Tagungen bis zu 250 Personen stehen die Bräuhausstube oder der Bräuhausaal zur Verfügung.



## BRAUHAUS- SPEZIALITÄTEN

VOM GRILL  
& AUS DER  
PFANNE

frisch aus dem Ofen

SONNTAG &  
FEIERTAG – MITTAG

Knuspriger  
Spanferkelbraten

auf Bockbiersoße mit Kartoffelknödel  
und Speck-Krautsalat

12,80 €

## BRAUHAUS- KLEINIGKEITEN

*Schwäbische Alb-Linsen* 11,80 €  
mit hausgemachten Spätzle und gebratenem Räucherwammerl

*Kalbsrahmbraten* 16,20 €  
aus der Milchkalbschulter mit Kloostergemüse und Bandnudeln

*Zwickelbiergulasch* 13,90 €  
aus der Wade vom bayrischen Weiderind  
mit Wurzelgemüse, Serviettenknödel und Sauerrahm

*Gebackener Kalbskopf* 11,80 €  
mit Treberbrotkrume paniert, hausgemachter  
Remoulade und Kartoffelsalat

*Paniertes Schnitzel „Wiener Art“* 10,80 €  
vom Schweinerücken, in der Treberbrotkrume paniert,  
mit Pommes Frites

*Medaillons vom Jungschweinefilet* 17,50 €  
mit Waldpilzen in Kräuterrahm und Spätzle

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten* 19,50 €  
aus der Jungrind-Lende mit Röstzwiebeln  
und hausgemachten Butterspätzle

*Ursberger Backhendl* 16,50 €  
in Joghurt-Senf Beize eingelegte und in Malzbrösel gebackene  
Bauernhähnchenbrust mit Kloostergemüse und Kartoffelstampf

*Zanderfilet* 17,50 €  
in Mandelbutter gebraten, auf Rieslingrisotto und Brokkoli

*Gebackenes Seelachsfilet* 12,50 €  
in Pankobröselpanade, dazu hausgemachte Remoulade  
und Kartoffelsalat

*Abgebräunter Leberkäs'* 7,90 €  
mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat

*Maultäschle aus Hiebl's Nudelmanufaktur* 8,90 €  
mit feiner Zwiebelsoße und Kartoffelsalat

*Ein Paar „Geschwollene“ Bratwürste* 8,90 €  
vom Landmetzger, mit hausgemachtem Kartoffelsalat

*Bierbrauertoast* 11,80 €  
gegrillter Schweinerücken mit Waldpilzen in Rahm und  
Emmentaler überbacken und Salatbouquet



## BROTZEITEN

*Bayerischer Wurstsalat* 7,70 €

Lyoner vom Landmetzger, mit Zwiebeln und Brot  
oder nach „Schweizer Art“ mit Emmentaler-Streifen 8,70 €

*Ursberger Brotzeiteller* 10,80 €

Weißer Pressack, Leberkäse, Obazda, Emmentaler Käse,  
luftgetrockneter, roher Schinken, Schwarzwurst,  
Ur-Karotten-Aufstrich und Radi, reich garniert, mit Klosterbrot

*Saurer Käse* 7,60 €

Backsteiner aus Leising's Käsemanufaktur  
dazu Zwiebeln und Essig-Öl Marinade

*Hausmacher Bratensulz* 7,60 €

mit herzhaftem Klosterbrot  
oder mit Röstkartoffeln 9,80 €

## DESSERTS UND EIS

*Kleine Panna Cotta* 4,20 €

in Gläschen serviert mit Gewürz-Apfel-Kompott

*Mini Birne Helene* 4,20 €

Birnenstückchen mit Stracciatellaeis,  
Sahne und Schokoladensauce

*Nuss-Knusperle* 4,60 €

Haselnusseis im Knuspermantel,  
Sahne und Baileys

*Kühles Trio* 3,90 €

Schoko-, Vanille-, und Erdbeereis mit Sahne

*Eis & Heiß* 5,90 €

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
- auch als Mini-Portion 2,90 €

*Schwarzwaldbecher* 6,30 €

Bourbon-Vanilleeis, Schokoladen- und Stracciatella-Eis,  
Kirschen, Kirschlikör und Sahne

*Kinderbecher Eisclown* 2,90 €

lustig garnierter Wicht aus Bourbon-Vanilleeis  
und Erdbeereis, Waffelhut, Sahne und Schokolinsen

*Früchtgarten* 6,30 €

Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis und Yoghurt-Himbeereis  
mit vielen Früchten, Sahne und Fruchtsauce

*Eiskaffee oder Eisschokolade* 4,40 €

Bourbon-Vanilleeis, echter Kaffee, bzw. Schokolade  
Sahnehaube und Schokostreusel



# Prachtvolle Räume für prächtige Anlässe



Ab 100 bis max. 280 Personen bietet der Bräuhaussaal (oben) Raum – in seinem schönsten Sinne. Für Hochzeiten und große Familienfeiern wird der Bräuhaussaal ebenso gern gebucht wie für Tagungen, Firmenfeiern oder Kabarett- und Musikveranstaltungen, die im Klosterbräuhaus in regelmäßigem Turnus stattfinden.

Neben der Dorfstube – dem Herz des Klosterbräuhaus Ursberg – finden die Gäste mit der Bräuhausstube und der Klosterstube Räume für festliche Anlässe bzw. Firmenveranstaltungen und Tagungen.



Feier oder Tagung? In der eleganten Bräuhausstube finden bis zu 100 Personen in angenehmer Atmosphäre Raum.



Für den kleinen, gediegenen Rahmen steht den Gästen unseres Hauses die Klosterstube mit max. 30 Plätzen zur Verfügung.



Moderne Tagungstechnik hinter historischen Mauern: Das Klosterbräuhaus bietet auch Tagungsgästen einen schönen Rahmen.

*Das Gute genießen!*