

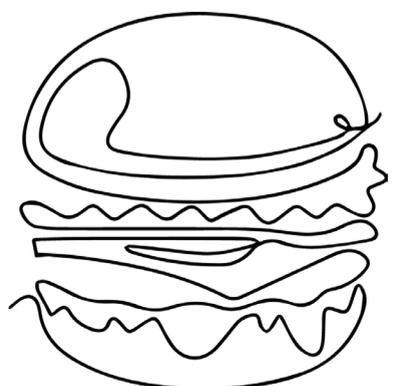
DE



BRÄUKELLER

GRILL & VEGGIE

HOMEMADE BEER / STEAKS / GARDEN PRODUCTS





GETRÄNKE

FLASCHENBIERE

| | | € |
|--------|-----------------------------------|-----|
| 0,5l | Gösser Stiftsbräu dunkel | 5,9 |
| 0,33 l | Zipfer Märzen | 4,5 |
| 0,5 l | Weihenstephaner Weizenbier hell | 5,9 |
| 0,5 l | Weihenstephaner Weizenbier dunkel | 5,9 |

ALKOHOLFREIE UND GLUTENFREIE BIERE

| | | |
|-------|--|-----|
| 0,33l | Zipfer Alkoholfrei | 4,5 |
| 0,5l | Weihenstephaner Weizenbier Alkoholfrei | 5,9 |
| 0,33l | Stiegl-Paracelsus glutenfreies Bier | 5,8 |

APERITIF

| | | |
|----------|----------------------|------|
| 1 Glas | Klosterbräu Sekt | 7 |
| 1 Glas | Klosterbräu Bierhugo | 7,2 |
| 1 Glas | Hugo Prosecco | 8,8 |
| 1 Glas | Prosecco Aperol | 8,8 |
| 1 Glas | Prosecco | 7 |
| 1 Glas | Campari Soda | 8,8 |
| 1 Glas | Campari Orange | 12,9 |
| 0,2l Fl. | Moët & Chandon | 42 |
| 0,2l Fl. | Schlumberger | 14 |

GEBRANNTES | LIQUEUR | DIGESTIF

| | | |
|-------|--|-----|
| 2 cl. | Obstler Enzian Fernet Underberg Jägermeister | 6,5 |
| 2 cl. | Zirben-, Marillen-, Haselnussschnaps Honigliqueur | 6,5 |
| 2 cl. | Williamsbrand von Psenner Latschenkiefer | 6,5 |
| 2 cl. | Grappa Nonino | 6,9 |
| 4 cl. | Remy Martin VSOP | 14 |
| 4 cl. | Ramazotti Averna Martini Campari | 8 |
| 4 cl. | Ballantines Stolichnaya Wodka Bacardi Rum Broker's Gin | 9 |
| 4 cl. | Black Label Whiskey | 11 |
| 4 cl. | Oban Single Malt Whiskey | 18 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|-----|
| Kaffee (Verlängerter) | 4,5 |
| Espresso Tee heiße Zitrone | 4,2 |
| Cappuccino Latte Macchiato Heiße Schokolade | 4,9 |
| Doppelter Espresso | 5,8 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|-----------|--|-----|
| 0,33l | Mineralwasser Römerquelle still oder prickelnd | 4,5 |
| 0,7l | Alpenpark Karwendel Quellwasser still oder prickelnd – Magnesium Mineralized Water | 7,5 |
| 0,25l | Coca Cola Fanta Sprite Apfelsaft | 4,9 |
| 0,4l | Coca Cola Fanta Sprite Apfelsaft | 6,3 |
| 0,33l Fl. | Coca Cola Light Coca Cola Zero Almdudler | 4,9 |
| 0,2l | Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale | 4,9 |
| 0,2l | Juzz – Verjus mit Holunderblüten und Zitronenmelisse | 4,9 |
| 0,25l | Traubensaft Urbanihof | 5,8 |
| 0,25l | Double – erfrischender isotonischer Regenerationsdrink | 5,8 |
| 0,2l | Marillen-, Johannisbeer-, Erdbeer-, Orangensaft | 4,9 |
| 0,4l | Marillen-, Johannisbeer-, Erdbeer-, Orangensaft gespritzt | 6,3 |

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

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



HAUSGEMACHTES BIER

LIFE IS BREWTFUL

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.

HOPFEN UND MALZ – GOTT ERHALT’S!

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

Wir brauen nach dem Reinheitsgebot anno 1516.

Bubi’s Märzen

bernsteinfarben
vollmundig, dezent gehopft,
Stammwürze 12,5%;
Alk. 5,2 % Vol.

Der edle Gerstensaft

Hier gebraut, mit
prickelndem
Karwendelquellwasser,
Hopfen, Gerstenmalz
& viel Liebe
und Geduld.

AlPils

golden, schlank,
dreifach edel gehopft,
Stammwürze 10,3%;
Alk. 4,4 % Vol.

Sigi’s Weizen

ausgeprägte Noten von Banane
und Gewürznelken,
Stammwürze 11,5%;
Alk. 4,8 % Vol.

Saisonale Biere „Limited Edition“

| | | € |
|--------|---|-----------|
| 0,125l | „Prinzessinnen Schluck“ (zum Probieren) | 2,4 |
| 0,3l | „A Schnelles“ als Radler | 4,4 4,6 |
| 0,5l | „A Halbe“ als Radler | 5,5 5,7 |
| 1,0l | „A Maß“ | 10,5 |
| 1,4l | „An Pitcher“ – im großen Kann’dl serviert | 16 |
| 2,0l | „A Lisl“ – Doppel-Maßkrug | 19,5 |

PERFEKT ZUM BIER

Knusprige Gourmet-Pommes „Klosterbräu“ 8

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 € 13.** (auf Voranmeldung)

TIPP: Try it – taste it. Braumeister Florian zeigt seine Künste und lädt zur Verkostung ein (Anmeldung zur Brauereiführung: +43 5212 2621 0). Zusätzlich werde Kurse angeboten.



ZU BEGINN

| | |
|--|------|
| KLASSISCHES BEEF TATAR | € |
| heimisches alm-rind butter toast | |
| als vorsepeise | 23 |
| als hauptgang | 39 |
| CARPACCIO VOM HAUSGEBEIZTEN, HEIMISCHEN RINDERFILET | |
| trüffelcreme knusprige kapern wildkräuter parmesan | 19,5 |
| WARM GERÄUCHERTES FORELLENFILET | |
| gurke sauerrahm forellenkaviar | 19,5 |
| BRÄUKELLER VORSPEISEN VARIATION TIPP | |
| klassisches beef tatar burrata hummus forellenfilet für zwei personen | 44 |
|  BRUSCHETTA „BRÄUKELLER STYLE“ | |
| tomaten basilikum knoblauch | 12 |
|  FALAFEL-BÄLLCHEN | |
| hausgemachter kimchi (pikanter, fermentierter chinakohl) joghurt-gewürzdip | 12 |

FLÜSSIGES

| | |
|---|----|
| WÜRZIGE MISO-GEMÜSESUPPE ODER RINDSSUPPE | |
| grießnockerl oder fritatten | 9 |
|  SÜSSKARTOFFELSUPPE | |
| sanho blütenpfeffer kartoffelchips | 10 |
| ORIGINAL UNGARISCHE GULASCHSUPPE | 11 |

FONDUE TIME!

Im rustikal-lässigen Bierpub und Gärkeller (24h Vorbestellung)

| | |
|---|----|
| KÄSEFONDUE | € |
| inklusive baguette knoblauchbrot grillgemüse pommes | 49 |
| FLEISCHFONDUE MIT RINDSSUPPE | |
| inklusive salat knoblauchbrot grillgemüse pommes saucen kräuterbutter | 49 |

BURGERLICIOUS

| | |
|--|----|
| KLASSISCHER HAMBURGER VOM HEIMISCHEN PREMIUM-RINDFLEISCH | € |
| hausgemachtes gurkerl-chutney premium cocktailsauce | |
| zwiebel tomate salat gewürzgurke | 23 |
| mit käse | +2 |
| mit tiroler speck | +2 |
| BRAUMEISTER BURGER | |
| heimisches rinderfilet zwiebel chutney biermayonnaise | |
| gurkerl-chutney wildkräuter tiroler speck | 31 |
| CHICKEN BURGER | |
| gegrillte hühnerbrust vom heimischen freiland hendl | |
| tomate salat cocktailsauce | 23 |
| mit käse | +2 |
| WAGYUE BURGER (NACH VERFÜGBARKEIT) | |
| coleslaw salat bbq-sauce wildkräutersalat | 39 |
| PULLED BEEF BURGER | |
| heimisches rindfleisch aus dem smoker geschmorte zwiebeln | |
| colesaw hausgemachtes gurkerl-chutney | 26 |
|  BEST VEGAN BURGER IN TOWN | |
| avocado salat gewürzketchup | 24 |
|  BURRATA BURGER | |
| gegrillte burrata tomate basilikum cocktailsauce salat | 23 |
| mit tiroler speck | +2 |



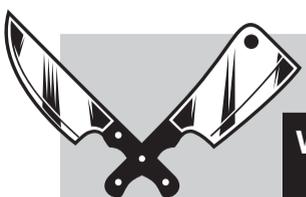
WALD GOES KLIMAFIT

Als CO₂ Ausgleich investieren wir für jedes konsumierte Fleischgericht €1 in regionale Waldprojekte um diese so langfristig klimafit zu gestalten.

© Region Seefeld

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|----|
| MIT ROSMARIN GEGRILLTES HEIMISCHES MAISHÄHNCHEN | € |
| mediterranes gemüse gewürzketchup | 24 |
| WÜRZIG-KNUSPRIGE TIROLER SPARE RIBS | |
| pikante malzbierglasur | 22 |
| als xxl portion | 28 |
| ZARTE SHORT RIBS VOM HEIMISCHEN RIND | |
| sous vide gegart über buchenrauch veredelt bbq-sauce | 32 |
| 50/50 VON HEIMISCHEN SPARE-& SHORT RIBS TIPP | |
| bbq sauce | 29 |
| SAFTIGE HEIMISCHE LAMMSTELZE | |
| sous vide gegart über holzkohle gegrillt bergkräuterjus | 32 |
| KOTELETT VOM WOLLSCHWEIN | |
| EXKLUSIV VOM GENUSSGUT KRISPEL – VULKANLAND/SÜDOSTSTEIERMARK | |
| gebackene zwiebelringe | 34 |
| BOEUF STROGANOFF „ART DES HAUSES“ | |
| rinderfiletspitzen rotweinsauce mit champignons | |
| gewürzgurke paprika basmatireis | 34 |
| FLANK STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND | |
| black bbq pfeffer bergkräuterbutter rotweinsauce | 37 |
| RIB EYE STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND | |
| bergkräuterbutter rotweinsauce | 42 |
| FILETSTEAK „TURMFRÄULEIN“ VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND | |
| bergkräuterbutter rotweinsauce | 42 |
| HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET VOM HOLZKOHLEGRILL TIPP | |
| bergkräuterbutter | 31 |
| RAMEN – JAPANISCHE NUDELSUPPE | |
| • tofu pilze sojasprossen ei jungzwiebeln koriander | 21 |
| • rinderfiletstreifen schweinebauch ei | |
| sojasprossen jungzwiebeln koriander | 29 |



WAGYU – (HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE) Graduierung A5

€

| | | |
|---------------|-----|-----|
| filet steak | 10g | 7,5 |
| rib eye steak | 10g | 6,5 |

DRY AGED ALP SUPERIOR

| | | |
|--------------|-----|-----|
| filet steak | 10g | 3 |
| rib eye | 10g | 2,3 |
| t-bone steak | 10g | 2,5 |

100 % VEGGIE LOVE

| | |
|---|------|
|  HAUSGEMACHTE PASTA | € |
| mediterranes gemüse kräutersauce | |
| als vorsepeise | 16 |
| als hauptgang | 19,5 |
|  HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT FRISCHEM TRÜFFEL | |
| als vorsepeise | 24 |
| als hauptgang | 32 |
|  BUNTE SUPERFOOD BOWL | |
| jasminreis fermentiertes gemüse nüsse kerne warmes gemüseallerlei | |
| als vorsepeise | 16 |
| als hauptgang | 23 |
|  KLOSTERBRÄU KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFELCURRY | |
| kokosmilch ingwer basmatireis | |
| als vorsepeise | 16 |
| als hauptgang | 23 |
|  POWERFOOD SALAT | |
| frisches powerfood der saison quinoa sesam granatapfelkerne | 14 |
| wahlweise mit: | |
| • grillgemüse | +6 |
| • burrata | +9 |
| • gegrilltem ziegenkäse im speckmantel | +6 |
| • gegrilltem hühnerbrustfilet | +10 |
| • gegrillten rinderfiletspitzen | +17 |



IT'S A WRAP

| | |
|--|----|
|  BURRITO WRAPS | |
| weizentortillas gefüllt mit knackigem salat tomatenpesto sauerrahm | |
| wahlweise mit: | |
| • grillgemüse | 22 |
| • gegrilltem hühnerbrustfilet | 24 |
| • gegrillten rinderfiletspitzen | 29 |

POMMES ... HABEN IMMER SAISON

PERFEKT ZUM TEILEN (ODER AUCH NICHT...)

-  **KNUSPRIGE GOURMET-POMMES „KLOSTERBRÄU“** €10
mit hausgemachter café de paris sauce
-  **SÜSSKARTOFFELPOMMES** €11
mit hausgemachter premium cocktailsauce
-  **TRÜFFELPOMMES** €16
mit trüffel-mayo – just enjoy!



BEILAGEN (AUCH ZUM TEILEN)

- 🌿
BEILAGENSALAT MIT FRENCHDRESSING € 8
 tomaten | mais | karotten
- 🌿
KLASSISCHER COLESLAW 8
 karotten | kraut | zwiebel | sauerrahm-mayonnaise
- 🌿
KARTOFFEL-GRATIN 8
 würziger bergkäse | gratiniert
- 🌿
OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM 8
- 🌿
KARTOFFELPÜREE 8
- SPECKBOHNEN MIT TIROLER SPECK** 8
- 🌿
HUMMUS „LEVANTINISCHE ART“ 8
 olivenöl | pinienkerne | zitrone
- 🌿
HEIMISCHE WURZELN UND KNOLLEN 8
 im ofen gebacken | wurzeln | kartoffeln | frische kräuter
- 🌿
GRILLGEMÜSE 8
- 🌿
KNUSPRIGES DUNKLES TIROLER KNOBLAUCHBROT **TIPP** 8
- 🌿
GEGRILLTER MAISKOLBEN 8
- HAUSGEMACHTE SAUCEN** je Portion + 3
 - café de paris sauce
 - rauchige bbq sauce
 - 🌿
 hausgemachtes gewürzketchup
 - 🌿
 joghurt dip
 - 🌿
 premium cocktailsauce
 - pfeffersauce

HAPPY END

AUF KEINEN FALL TEILEN

- 🌿
CHOCOLATE LOVE € 15
 mousse | parfait | küchlein
- 🌿
HAUGEMACHTE MALZ-CREME BRÛLÉE 13
 aromatisiert mit klosterbier-malz
 himbeersorbet
- 🌿
APFELSTRUDEL 2.0 13
 mit apfel-holundersorbet
- 🌿
SORBET, PER KUGEL
 - zitrone | himbeere | apfel-holunder 3,5
 - mit prosecco +4
 - mit wodka +4
- APFELSTRUDELLIQUEUR **TIPP**** 7,5
 hausgemacht





PHILOSOPHIE & GREEN KODEX

Bei der Produktauswahl legen wir ganz besonderen Wert auf Lieferanten mit möglichst kurzen Lieferwegen und bestmöglicher artgerechter Tierhaltung. Gerade aus diesem Grund verzichten wir bewusst auf US und Südamerikanisches Fleisch. Keine Massen-, Gen-, und Turboaufzucht. Es ist sehr aufwendig, Österreichisches Rindfleisch in gleichbleibender Qualität und Menge zu beziehen und zudem im Einkauf wesentlich teurer als Überseeprodukte. Dennoch halten wir an unserer Philosophie fest, dass wir unseren Gästen nur **LEBENS**mittel anbieten, welche wir auch unseren Kindern täglich servieren. Es handelt sich um Naturprodukte bei denen Textur, Zartheit und Fettgehalt von Tier zu Tier variieren können.

IHRE GASTGEBERFAMILIE SEYRLING – IN 6. GENERATION

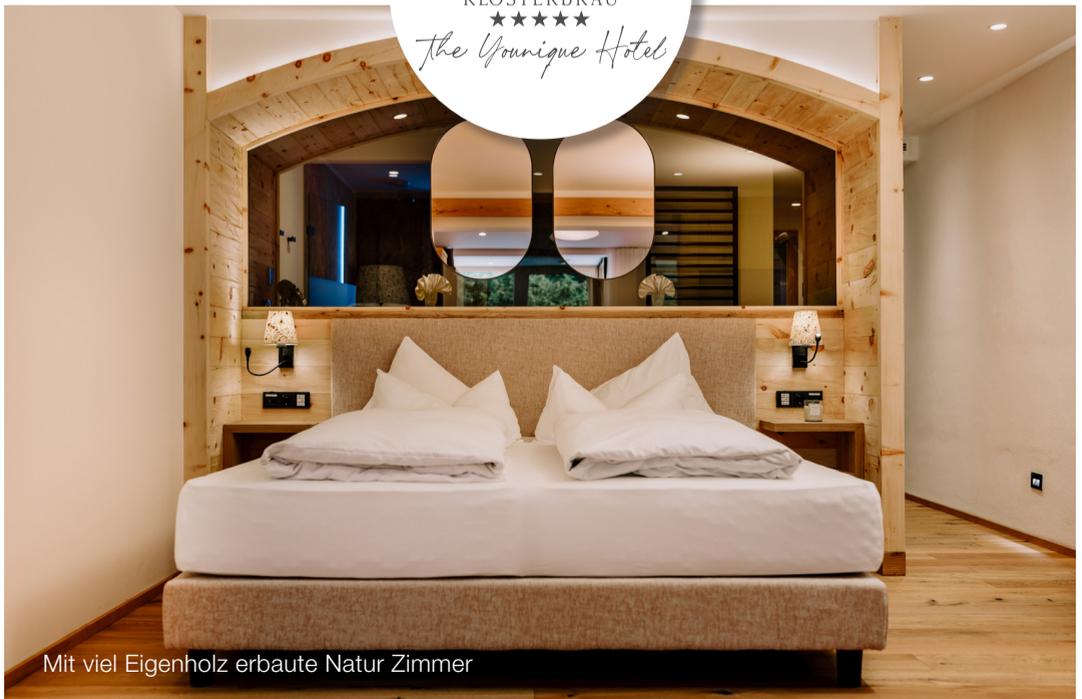
Agnes, Alois & Familie Seyrling



Außenpool, Garten, Eden

HOTEL & SPA
KLOSTERBRÄU
★★★★★

The Unique Hotel



Mit viel Eigenholz erbaute Natur Zimmer

Erleben Sie das wirklich einzigartige Wellnesshotel mit holistischer Philosophie.
3.500m² SPA, 9 Dinner-Locations, seit über 200 Jahren in Familienbesitz.

KLOSTERBRAEU.COM