

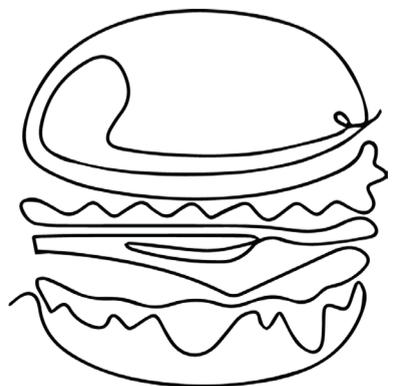
DE



**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
0,5 l	Augustiner Hell 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



1 Glas	Sparkling Tea Lysegren Alkoholfrei	8,5
--------	------------------------------------	-----

## 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	7,5
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
0,3l	Juzz – Holunderblüten und Zitronenmelisse Spritz	4,9
0,25l	Traubensaft   Urbanhof	5,8
0,25l	Double – erfrischender isotonischer Regenerationsdrink	5,8
0,2l	Marillensaft   Johannisbeersaft   Erdbeersaft   Orangensaft	4,9
0,4l	Marillensaft   Johannisbeersaft   Erdbeersaft   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

### Bier-Flight mit 5 Sorten hausgemachtem Bier

Bubi’s Märzen, AlPils, Weizenbier, Saisonbier, Champagnerbier 15,1

## PERFEKT ZUM BIER

Knusprige Gourmet-Pommes „Klosterbräu“ 10

## 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

<b>KLASSISCHES BEEF TATAR</b>	€
heimisches alm-rind   butter   toast	
als vorsepeise	23
als hauptgang	39
<b>CARPACCIO VOM HAUSGEBEIZTEN, HEIMISCHEN RINDERFILET</b>	
trüffelcreme   knusprige kapern   wildkräuter   parmesan	19,5
<b>WARM GERÄUCHERTES FORELLENFILET</b>	
gurke   sauerrahm   forellenkaviar	19,5
<b>BRÄUKELLER VORSPEISEN VARIATION <b>TIPP</b></b>	
klassisches beef tatar   burrata   hummus   forellenfilet für zwei personen	44
 <b>BRUSCHETTA „BRÄUKELLER STYLE“</b>	
tomaten   basilikum   knoblauch	12
 <b>FALAFEL-BÄLLCHEN</b>	
hausgemachter kimchi (pikanter, fermentierter chinakohl) joghurt-gewürzdip	12
<b>KLIMATELLER - BIO &amp; REGIONAL</b>	
bio rote bete tartar mit bio shitake pilzen	15

# FLÜSSIGES



 <b>WÜRZIGE MISO-GEMÜSESUPPE ODER RINDSSUPPE</b>	
grießnockerl oder fritatten	9
<b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b>	
sanho blütenpfeffer   kartoffelchips	10
<b>SAISONALE CREMESUPPE</b>	10
<b>ORIGINAL UNGARISCHE GULASCHSUPPE</b>	11

## FONDUE TIME!

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

<b>KÄSEFONDUE</b>	€
inklusive baguette   knoblauchbrot   grillgemüse   pommes	49
<b>FLEISCHFONDUE MIT RINDSSUPPE</b>	
inklusive salat   knoblauchbrot   grillgemüse   pommes   saucen   kräuterbutter	49

# BURGERLICIOUS

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

# WALD GOES KLIMAFIT



Als CO<sub>2</sub> Ausgleich investieren wir für jedes konsumierte Fleischgericht €1 in regionale Waldprojekte um diese so langfristig klimafit zu gestalten.

© Region Seefeld

## FLEISCHGERICHTE

<b>MIT ROSMARIN GEGRILLTES HEIMISCHES MAISHÄHNCHEN</b>	€
mediterranes gemüse   gewürzketchup	24
<b>WÜRZIG-KNUSPRIGE TIROLER SPARE RIBS</b>	
pikante malzbierglasur	22
als xxl portion	28
<b>ZARTE SHORT RIBS VOM HEIMISCHEN RIND</b>	
sous vide gegart   über buchenrauch veredelt   bbq-sauce	32
<b>50/50 VON HEIMISCHEN SPARE-&amp; SHORT RIBS <b>TIPP</b></b>	
bbq sauce	29
<b>SAFTIGE HEIMISCHE LAMMSTELZE</b>	
sous vide gegart   über holzkohle gegrillt   bergkräuterjus	32
<b>KOTELETT VOM WOLLSCHWEIN</b>	
EXKLUSIV VOM GENUSSGUT KRISPEL – VULKANLAND/SÜDOSTSTEIERMARK	
gebackene zwiebelringe	34
<b>BOEUF STROGANOFF NACH ORIGINALREZEPT</b>	
rinderfiletspitzen   rotweinsauce mit champignons	
gewürzgurke   paprika   basmatireis	34
<b>FLANK STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND</b>	
black bbq pfeffer   bergkräuterbutter   rotweinsauce	37
<b>RIB EYE STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND</b>	
bergkräuterbutter   rotweinsauce	42
<b>FILETSTEAK „TURMFRÄULEIN“ VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND</b>	
bergkräuterbutter   rotweinsauce	42
<b>T - BONE STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND</b>	
bergkräuterbutter   rotweinsauce	89
<b>RAMEN – JAPANISCHE NUDELSUPPE</b>	
• 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

## FISCHGERICHTE

<b>HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET VOM HOLZKOHLEGRILL <b>TIPP</b></b>	
bergkräuterbutter	31
<b>WOLFSBARSCHFILET VOM HOLZKOHLEGRILL <b>TIPP</b></b>	
bergkräuterbutter	34

# 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 BRÛLÉÉ** 13  
 aromatisiert mit malz  
 himbeersorbet
- 🌿
**APFELSTRUDEL 2.0** 13  
 mit apfel-holundersorbet
- 🌿
**SORBET, PER KUGEL** 3,5  
 zitrone | himbeere | apfel-holunder  
 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

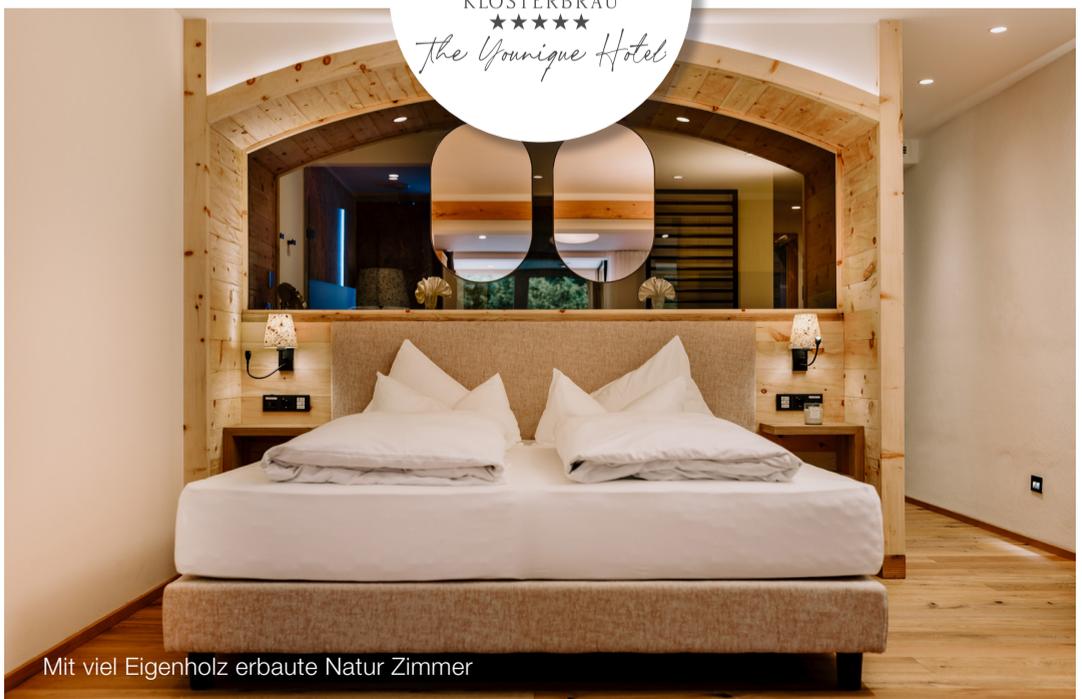
*Agnes & Alois Seyrling*



Außenpool, Garten, Eden

HOTEL & SPA  
KLOSTERBRÄU  
★★★★★

*The Unique Hotel*



Mit viel Eigenholz erbaute Natur Zimmer

Erleben Sie das wirklich einzigartige Wellnesshotel mit holistischer Philosophie.  
3.500m<sup>2</sup> SPA, 9 Dinner-Locations, seit über 200 Jahren in Familienbesitz.

[KLOSTERBRAEU.COM](http://KLOSTERBRAEU.COM)