

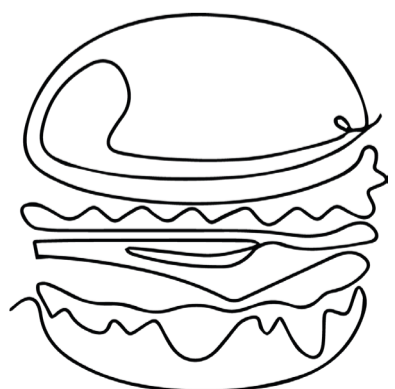
DE



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

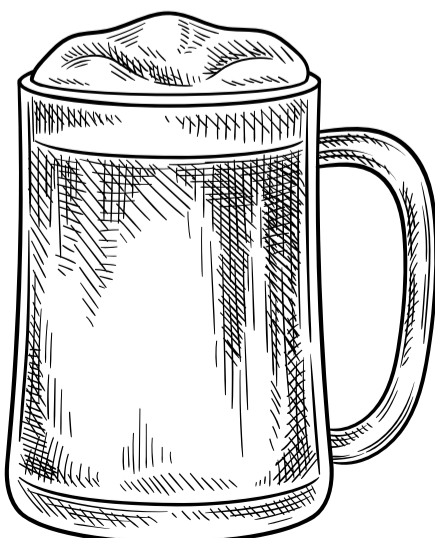
PERFEKT ZUM BIER

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

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
KLIMATELLER - BIO & REGIONAL	
bio rote bete tartar mit bio shitake pilzen	15

FLÜSSIGES



 WÜRZIGE MISO-GEMÜSESUPPE ODER RINDSSUPPE	
grießnockerl oder fritatten	9
SÜSSKARTOFFELSUPPE	
sanho blütenpfeffer kartoffelchips	10
SAISONALE CREMESUPPE	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
WAGYU 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 mit tiroler speck	23
	+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 NACH ORIGINALREZEPT	
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
T - BONE STEAK VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND	
bergkräuterbutter rotweinsauce	89
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

FISCHGERICHTE

HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET VOM HOLZKOHLEGRILL TIPP	
bergkräuterbutter	31
WOLFSBARSCHFILET VOM HOLZKOHLEGRILL TIPP	
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
 - 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 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