

Bier

Draught and bottled beer

Andechser Klosterbier
Traditional Beer Specialties from Andechs

Andechser Hell	0,3 l	3,9
auch als Radler		
Typisch bayrisch und angenehm spritzig: Das leichte Helle aus dem Bräustüberl in Andechs mit milder Süße. 11,5 % Stammwürze und 4,8 % Alkohol	0,5 l	5,9
	1,0 l	11,0
Andechser Dunkel		
Bayerisch würzig und nicht ganz so stark. Die leichte, erfrischende Variante des dunklen Bockbieres. 12,5 % Stammwürze und 4,8 % Alkohol		
Andechser Weißbier Hell		
Edel, fruchtig, spritzig und erfrischend. Im offenen Gärbottich im historischen Klosterkeller vergoren. Unbehandelt und naturtrüb abgefüllt. 12,5 % Stammwürze und 5,5 % Alkohol		

Andechser Bergbock	0,5 l	6,2
Leuchtend Gold in der Farbe und glanzklar im Aussehen macht er mit seinem festen feinporigen Schaum Lust auf den ersten Schluck. 16,9 % Stammwürze und 6,9 % Alkohol		

Flasche / Bottled Alkoholfrei / Non-Alcoholic

Andechser Hell	0,5 l	5,9
Andechser Weißbier	0,5 l	5,9
Andechser Apfelweisse	0,5 l	5,9
Apfel trifft Weizen Apple meets wheat beer		

Soft Drinks

Soft drinks

Coca-Cola	1,2 l	Coca-Cola Light	1,2, 4,5 l	0,33 l	4,5
Sprite	4, 1,46	Fanta			
Apfelsaftschorle				0,33 l	4,5
Apple spritzer (apple juice & sparkling water)					
Rote Traubensaftschorle				0,4 l	4,9
Red grape spritzer (red grape juice & sparkling water)					
Johannisbeerschorle				0,4 l	4,9
Blackcurrant spritzer (blackcurrant juice & sparkling water)					
Gerolsteiner Wasser				0,25 l	3,9
				0,75 l	7,9
Sprudel und Still					
Sparkling and still water					

Apfelwein

Regional apple cider

Apfelwein	0,5 l	4,9
Süß, sauer oder pur Hessian apple cider, served in the glass		

Wein

Wine

Weißwein / White Wine

Riesling 'Wildsau' – Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Grauburgunder – Engel		
Trocken, Rheingau	0,2 l	6,9
Weißburgunder – Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9

Roséwein / Rosé Wine

Spätburgunder Rosé – Keßler	0,2 l	7,2
Feinherb, Martinsthal, Rheingau		

Rotwein / Red Wine

Spätburgunder – Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,8
Max Carolus Cuvée – Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	8,5

Sekt / Sparkling Wine

Rheingauer Riesling Piccolo, brut	0,2 l	8,5
Riesling Sekt 'Wildsau' brut – Keßler	0,75 l	32,5
Trocken, Martinsthal, Rheingau		

Kaffee & Mehr

Coffee & More

Café Crème	2	3,5
Espresso	2	3,1
Cappuccino	6/12	3,6
Latte Macchiato	6/12	3,8
Eilles Tee		2,9

Digestif vom heiligen Berg

Schnapps from the holy mountain

Obstler	38 % Vol.	2 cl	3,9
Aus Äpfeln und Birnen mit Sorgfalt gebrannt			
Der Grüne	38 % Vol.	2 cl	3,9
Der kräftige Kräuterbitter voller Gebirgskräuter			
Klosterkräuter	30,5 % Vol.	2 cl	3,9
Der ganz besondere Kräutерlikör			
Johannisbeere	22 % Vol.	2 cl	3,9
Der Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeeren			
Klosterbiene	28 % Vol.	2 cl	4,5
Der Honiglikör mit Williams-Christ			
Enzian	30,5 % Vol.	2 cl	3,9
Edler Brand aus alpenländischen Enzianwurzeln			

Aperitif & Cocktails

Cocktails · Spritz · Hausgemachtes

Cocktails

Enjoy a cocktail!

Mojito	8,5
Rum Rohrzucker Limetten frische Minze Soda	
Espresso Martini	9,5
Wodka Espresso Kaffeelikör Zuckersirup	
Tequila Sunrise	8,5
Tequila Orangensaft Zitronensaft Grenadine	
Sex on the Beach	9,5
Wodka Pfirsichlikör Orangen-, Zitronen- und Ananassaft Grenadine	

Aperitifs

As aperitif or any time

Kloster Spritz	10,5
Aperol Prosecco Honiglikör	
Aperol Spritz	9,5
Aperol Prosecco Soda	
Lillet Wild Berry	9,5
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry	
Wodka Lemon	8,5
Whiskey Cola	8,5
Gin Tonic	8,5



Hausgemachtes

Homemade

Limonaden / Lemonades	
Zitronen-Minz-Limonade	6,5
Zitrone Limette frische Minze Soda	
Orangen-Citrus-Limonade	6,5
Orange Zitrone frische Minze Soda	
Eistee / Iced tea	
Red Berry Tea	6,5
Früchtetee Himbeeren Orange	
Green Ginger Tea	6,5
Grüner Tee frischer Ingwer Zitrone	



AI GENERATED



Grüß' Gott Wiesbaden

Vorspeisen

Starters

Frische Brez'n mit hausgemachtem
Kräuterdip c1,e,f 4,9
Freshly baked Bavarian pretzel with homemade herb-cream dip

Bayrischer Obatzda mit frisch gebackener
Brez'n c1,e,f 13,9
Typical Bavarian savoury cheese spread with freshly baked
Bavarian pretzel

Gebeizter Lachs 12,9
auf Röstinchen mit Meerrettich-Creme
Cured salmon on crispy Rösti with horseradish cream

Bayrischer Wurstsalat c1,4,6,9 15,9
Deftiger Wurstsalat mit Bratkartoffeln
Bavarian style salad made with strips of sausage, onions,
gherkins and vinegar oil dressing with fried potatoes

Handkäs' Häppchen c,e,f 9,9
Handkäs' auf geröstetem Bauernbrot
Appetizers with typical Hessian cheese on toasted bread

Andechser Schmankerlteller c1 18,9
Wurstsalat, Obazda, Bergkäse, Landschinken, Kalter Braten
serviert mit Brot und Butter
Andechser Bavarian platter with sausage salad, Obazda,
mountain cheese, country ham and cold roast, served with bread
and butter

Suppen

Soups

Feine Kartoffelcremesuppe mit krossen
Speckwürfeln c1,4,6 8,2
Cream of potato soup with crispy bacon bits

Gulaschsuppe vom Weiderind c1,4 9,5
Hearty beef based goulash soup

Leberknödelsuppe mit Gemüseeinlage c1,e 7,8
Clear soup with a liver dumpling

Dazu servieren wir Bauernbrot c1 · Served with bread

Salate

Salads

Andechser Salatteller a,j 17,9
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
Mixed salad with grilled chicken breast

Caesar's Salat a,b,c1,e,f,j,4 13,8
Römischer Salat mit Caesar's Dressing
Romaine salad with caesar's dressing
... mit Hähnchenbruststreifen + 5,5
... with grilled chicken breast

Hax'n Salat a,c1,j,4,6 18,5
Knackiger Marktsalat mit knusprigem Haxenfleisch, serviert mit
Bauernbrot
Fresh market salad with crunchy pork knuckle meat, served with
bread

Beilagensalat a,c1,j 6,2
Side salad

Vegan & Vegetarisch
Vegan & Vegetarian

Knackige Rostbratwurst 16,9
Vegane Rostbratwurst mit Kartoffelsalat und Senf
Crispy grilled vegan sausage with potato salad and mustard

Burger auf pflanzlicher Basis 18,9
mit rauchiger Barbecue-Sauce, dazu knusprige Pommes frites
Plant-based burger with smoky barbecue sauce, served with
crispy French fries

Pikantes Süßkartoffelragout 17,9
mit Basmati Duftreis
Savory sweet potato ragout with fragrant basmati rice

Allgäuer Käs'spatz'n a,c1,e,f 17,9
Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und mit frischem Salat
serviert
Cheese spaetzle baked with mountain cheese, served with a
fresh salad

Rahmschwammerl a,c1,e,f,j,j 16,9
Mit Serviettenknödeln, frischen Kräutern und Salat
Creamy mushrooms with bread dumplings, fresh herbs and
salad

Für den süßen Gaumen
For the Sweet Tooth

Bayrischer Apfelstrudel a,c1,e,f,g,1 · 9,9
mit Vanillesoße und Vanilleeis
Bavarian apple strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream

Kaiserschmarrn a,c1,e,f,g · 10,9
Die süße Verführung mit Apfelmus und Vanilleeis
Cut up pancake served with apple sauce and vanilla ice cream



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind. Bei uns trifft lebendige
Wirtshauskultur auf echtes Handwerk. Wir kochen mit
Leidenschaft, frischen Zutaten und nach Rezepten, die sich
bewährt haben. Ob deftige Haxe, knuspriges Schnitzel oder
ein frisches Bier – hier geht es um Genuss und gute
Gesellschaft. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie es
sich schmecken.

An dieser Stelle finden Sie normalerweise unsere
saisonalen Aktionen und Wochenkarten. Heute gehört die
Bühne jedoch ganz unseren Haus-Spezialitäten. Wir laden
Sie ein, unsere Hauptkarte neu zu entdecken: Ehrliche,
gutbürgerliche Küche ohne Schnickschnack, dafür mit
ganz viel Geschmack.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns.

Welcome!

We are glad you are here. We combine lively tavern culture
with genuine craftsmanship. We cook with passion, fresh
ingredients, and time-honored recipes. Whether it's a
hearty pork knuckle, a crispy schnitzel, or a fresh beer—it's
all about enjoyment and good company. Sit back and enjoy
your meal.

Usually, you would find our seasonal specials here. Today,
however, the stage belongs entirely to our house
specialties. We invite you to rediscover our main menu:
Honest, traditional cuisine without frills, but with a lot of
flavor.

We wish you a wonderful time with us.

Allergene und Zusatzstoffe

a Eier
b Fisch
c Glutenhaltiges Getreide
 1 Weizen (Khorzan-
 Weizen, Dinkel)
 2 Roggen
 3 Gerste
 4 Hafer
d Krebstiere
e Milch
f Laktose

g Schalenfrüchte / Nüsse
 1 Cashewnuss
 2 Erdnuss
 3 Haselnuss
 4 Queenslandnuss
 5 Makadamianuss
 6 Mandel
 7 Paranuss
 8 Pekanuss
 9 Pistazie
 10 Walnuss

h Soja
i Sellerie
j Senf
k Sesam(samen)
l Schwefeldioxid / Sulfite
 Konzentration > 10 mg/kg
m Weichtiere
n Lupine

1 mit Farbstoff
2 koffeinhaltig
4 konserviert
5 mit Süßungsmittel(n)
6 mit Antioxidationsmittel
7 mit Geschmacksverstärker
8 enthält eine Phenylalaninquelle
9 mit Phosphat

Alle Preise in Euro
inkl. Service & MwSt.

Schnitzel & Burger

Schnitzel & Burger

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kloster
Pommes a,c1,e 18,9
Breaded pork schnitzel, served with fries

... mit Champignonrahmsauce + 2,9
... with mushroom cream sauce

... mit grüner Pfeffersoße + 2,9
... with green pepper sauce

Kalbschnitzel a,c1,e 27,9
Mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Veal schnitzel with roast potatoes and cranberries

Brauerschnitzel a,c1,e 21,0
Mit gebratenen Champignons, Speck, Schmorzwiebeln und
Bratkartoffeln
Breaded pork schnitzel with fried mushrooms, bacon, braised
onions and roast potatoes

Burger vom Simmentaler Rind a,c1,e,f,j,1,4,5,6 18,9
Mit Speck, Chesterkäse und BBQ-Sauce, serviert im Brïoché
Brötchen mit Pommes
Simmental beef burger with bacon, chester cheese and BBQ
sauce in a brioche bun, served with fries

Herzhaftes

Savory Specialties

6 Nürnberger Rostbratwürstl, knackig 15,9
gegrillt j,6
Auf Weinsauerkraut und Bratkartoffeln
Six Nuremberg grilled sausages with Kraut and roast potatoes

Münchner Weißwürste c1,j,j,7,9 2 St./pcs 10,9
3 St./pcs 13,5

Kesselfrisch in der Löwenkopfterrine serviert
As in Munich: Weißwurst (Bavarian sausage)

Kloster Bratwurst j,4,9 15,9
Mit Bratensauce, Kartoffelstampf und Weinsauerkraut
German Bratwurst sausage with gravy, mashed potatoes and
wine sauerkraut

Speckflammkuchen c1,e,f,4,6 14,9
Mit deftigen Speckwürfeln, feinen Kräutern und roten Zwiebeln
Regional Flammkuchen (tarte flambée), topped with bacon,
sour cream and red onions

Gourmetflammkuchen c1,e,f,4 16,9
Mit Mozzarella, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten
Thin pizza like pastry with mozzarella, parmesan, rocket and
cherry tomatoes

Haxe und Mehr

Pork Knuckle & More

Schweishaxe c1,j,j,4,6 23,9
im Ganzen knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und
Bratensöße
Pork knuckle served with potato dumpling, Sauerkraut and
gravy

Schweinebraten mit Biersoße c1,j,j 19,9
nach altüberliefertem Rezept, serviert mit Apfelrotkraut und
Knödel
Pork roast with gravy, served with red cabbage and potato
dumpling

Kaiserpfanne c1,e,f,j 22,5
Schweinefiletmedaillons, Rostbratwürstchen,
Rahmschwammerl, Gemüse und Spätzle
Pork tenderloin medallions, grilled sausages, creamy
mushrooms, vegetables and Spätzle

Rumpsteak a,j 28,0
Mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Kloster Pommes und Beilagensalat
Rump steak with herb butter, onions, monastery fries and side
salad

Leberkäs' vom Grill a,j,j,4,6,9 16,9
Mit Bratkartoffeln und Spiegelei
Bavarian meat loaf with fried potatoes and fried egg

Unsere Favoriten

Our Favorites

Rinderroulade „Großmutter-Art“ c1,e,f,j 27,5
Mit Apfelrotkraut und Knödel
Beef roulade with apple red cabbage and dumplings

Biergulasch 19,9
Mit Spätzle und Rosenkohl
Beer goulash with Spätzle and brussels sprouts

Gebratene Leber vom Kalb „Berliner Art“ 22,9
c1,e,f,j
Mit Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Zwiebeln
Fried calf's liver Berlin style with mashed potatoes, rings of
apple and onions

Lachssteak vom Grill 23,9
Auf Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln
Salmon steak with leaf spinach and rosemary potatoes

Haxenpfanne a,c1,j,j,4,6 19,9
Haxenfleisch serviert mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei
Pork knuckle meat with fried potatoes, onions and fried egg