



# Koch's

## Andechser

## Mannheim



Das bay'rische Lokal in Mannheim

Täglich geöffnet ab 11.00 Uhr ♦ kein Ruhetag  
durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr  
Sonn- und Feiertags von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet

## Biere von Paulaner

Münchner Hell<sup>21</sup> vom Fass



0,3 l € 2,70

0,5 l € 3,90

Weißbier<sup>21</sup> vom Fass

0,3 l € 2,70

0,5 l € 3,90

Weißbier<sup>21</sup> alkoholfrei / Fl.

0,5 l € 3,90

## Vom Kloster Andechs vom Fass

Andechser Hell<sup>21</sup>



0,3 l € 3,00

0,5 l € 4,90

Andechser Spezial Hell<sup>21</sup>

0,3 l € 3,00

0,5 l € 4,90

Andechser Export Dunkel<sup>21</sup>

0,3 l € 3,00

0,5 l € 4,90

Andechser Weißbier<sup>21</sup>

0,3 l € 3,00

0,5 l € 4,90

Radler / Weizenradler<sup>10, 21</sup>

0,3 l € 3,00

0,5 l € 4,90

Früh - Kölsch<sup>21</sup> vom Fass

**Neu**

0,2 l € 1,80

Früh - Kölsch<sup>21</sup> - Kranz

11x 0,2 l € 17,50

Bitburger alkoholfrei<sup>21</sup> 0,0 %

0,33 l € 3,20

**Gerne können Sie auch eine Maß (1 Liter) bestellen!**

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola,<sup>1, 16</sup> Coca-Cola Light,<sup>1, 16</sup> Fanta,<sup>1, 3</sup> 0,2 l € 2,20

Sprite,<sup>10</sup> Spezi,<sup>1, 3, 16</sup> Apfelsaft, Apfelsaftschorle 0,4 l € 3,80

Volvic Eistee<sup>2</sup> 0,2 l € 1,90

Almdudler 0,25 l € 2,50

Orangensaft, Johannisbeer-Nektar,  
Sauerkirsch-Nektar, Traubensaft rot 0,2 l € 2,50

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich 0,4 l € 4,60

Griesbacher Mineralwasser 0,25 l € 2,20

Griesbacher Mineralwasser still 0,25 l € 2,20

Griesbacher Mineralwasser 0,75 l € 4,60

## Für die Trendsetter

granini „Die Limo“<sup>3, 11</sup> verschiedene Sorten 0,25 l € 2,80

Afri-Cola<sup>1, 16</sup> 0,2 l € 2,50

Aperol Spritz<sup>1, 15</sup> 0,3 l € 5,90

Bierspritz 0,3 l € 3,30

Radler<sup>10, 21</sup> mit Aperol<sup>1, 15</sup>

Happy Hour 0,3 l € 5,90

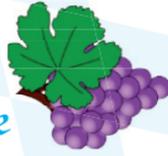
Rivaner<sup>32</sup> mit Sanbitter<sup>1</sup> und Eiswürfel

Hugo classic 0,3 l € 5,90

Sekt<sup>32</sup> mit Holunderblütensirup, Limette

## Pfälzer Schorle im Dubbeglas

vom Riesling	0,25 l	€	2,70
	0,5 l	€	4,70
vom Rosé	0,25 l	€	2,70
	0,5 l	€	4,70
vom Rivaner	0,25 l	€	2,90
	0,5 l	€	4,90



## Pfälzer Weine

Gimmeldinger Meerspinne Riesling, tr.	0,2 l	€	4,20
Rivaner	0,2 l	€	4,60
	1,0 l	€	18,40
Weißburgunder	0,2 l	€	4,90
	0,75 l	€	14,70
Grauburgunder	0,2 l	€	4,90
	0,75 l	€	14,70
Rosé	0,2 l	€	4,60
	1,0 l	€	18,40
Portugieser Weißherbst	0,2 l	€	4,70
Blaufränkisch Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,90
	0,75 l	€	14,70
Dornfelder Rotwein, trocken	0,2 l	€	4,90
Fürst von Metternich Piccolo	0,25 l	€	6,70
Fürst von Metternich Piccolo, rosé	0,25 l	€	6,70

*Alle Weine enthalten Sulfite.*

## Spirituosen

### vom Kloster Andechs

<b>Andechser Obstler</b>	2 cl	€	3,40
von den klösterlichen Wiesen			
<b>Andechser Klosterbiene</b>	2 cl	€	3,20
ein Honiglikör mit Williams Christ			

### aus der original Bärwurzerei „Hieke“

<b>Forsthäusler</b> 40% ein Edelbrand aus Vogel-, Brom- u. Heidelbeeren	2 cl	€	3,50
<b>Wolpi</b> 50% ein pikanter Kräuterlikör	2 cl	€	3,30
<b>Heißer Wolpertinger</b> gut für die kalten Tage	Glas	€	5,90
<b>Echter Enzian</b> 40% eine urbayerische Schnaps-Spezialität	2 cl	€	3,10
<b>Bärwurz</b> 40% aus hochwertigen 8-jährigen Bärwurzeln	2 cl	€	3,30

### Die Klassiker

Obstler	2 cl	€	2,00
Williams Christ	2 cl	€	2,00
Himbeergeist	2 cl	€	2,00
Kirschwasser	2 cl	€	2,00
Underberg	2 cl	€	2,00
Jägermeister	2 cl	€	2,00
Ramazotti	4 cl	€	4,90

## Schmankerl'n

- Das „Bayern-Trio“** **Neu** € 8,50  
„O'batzter“, <sup>27</sup> Griebenschmalz u. Kräuterfrischkäse <sup>27</sup>  
mit einer Brezel <sup>21</sup> und Hausbrot <sup>21</sup>
- Brotzeitbrett'** **Neu** € 11,90  
Bauernspeck, <sup>17, 18</sup> Emmentaler, <sup>27</sup> Schmalz,  
Paprikawürst'l, <sup>2, 3, 4, 9, 11</sup> Radi, Meerrettich <sup>3, 5</sup> und Hausbrot, <sup>21</sup>  
mit einem Obstler
- Täglich frische Brezeln** <sup>21</sup> € 1,30
- „O'batzter“** <sup>27</sup> **aus eigener Herstellung** € 8,50  
mit Hausbrot <sup>21</sup>
- Portion Bier-Radi** (*Rettich*) € 5,30  
mit Schnittlauchbrot <sup>21, 27</sup>
- 1 Paar „Original Münchner Weißwürste“** <sup>2, 4, 30</sup> € 7,20  
mit einer Brez'n <sup>21</sup> und süßem Senf <sup>30</sup>
- Herzhafter Fleischkäse** <sup>2, 3, 4, 18</sup> warm oder kalt € 5,80  
mit einer Brezel <sup>21</sup> und Senf <sup>30</sup>
- Hausgemachter Münchner Wurstsalat** <sup>2, 4, 29, 30</sup> € 6,90  
in Scheiben geschnitten mit roten Zwiebeln und Hausbrot <sup>21</sup>
- Saure Schweinskopfsülze** <sup>3, 18</sup> mit Hausbrot <sup>21</sup> € 6,90

## Aus der Suppenküche

- Brez'nsuppe** <sup>21, 29</sup> mit Schnittlauchröllchen € 3,30
- Ochsenbrühe** <sup>29</sup> mit Pfannkuchenstreifen <sup>21, 23, 27</sup> € 4,10
- 1 Leberknödel** <sup>4, 21, 23, 27</sup> in der Ochsenbrühe <sup>29</sup> € 5,50
- Hausgemachte Gulaschsuppe** <sup>29</sup> € 2,90  
mit Paprika und Kartoffelwürfel klein  
groß € 6,20

Bitte beachten Sie  
unsere Wochenkarte.

## Aus den Kloostergärten

- Gemischter Blattsalat** € 1,90
- Herzhafter Kartoffelsalat** <sup>1, 2, 11, 19, 29, 30</sup> € 4,50
- Rassiger Radisalat** <sup>27</sup> € 3,70
- Bay'rischer Weißkrautsalat** € 3,70
- Gemischter Beilagensalat** € 3,90
- Tomatensalat mit Zwiebelvinaigrette** € 5,90
- Großer gemischter Salat** € 9,90
- „Bavaria-Salat“** € 12,50  
mit gebackenen Weißwurstaderl'n <sup>2, 4, 21, 23, 30</sup>  
und Brez'ncroutons <sup>21</sup>
- Gemischter Salat „Florida“** € 12,90  
mit gebratenen Putenbruststreifen und Ananas

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Alle Beilagen pro Portion € 2,80

Portion Senf, Ketschup oder Mayonnaise € 0,20

## Unsere Haxen-Spezialitäten

<b>Portion Schweinshaxe</b> mit Weißkrautsalat, Meerrettich <sup>3,5</sup> und Hausbrot <sup>21</sup>	€ 11,90
<b>Ganze Schweinshaxe</b> mit Meerrettich <sup>3,5</sup> und Hausbrot <sup>21</sup>	€ 13,70
<b>Ganze Schweinshaxe</b> mit Dunkelbiersoße, <sup>21</sup> Kartoffelknödel <sup>1,2,3</sup> und Krautsalat	€ 15,50
<b>„Ausgelöstes Haxenfleisch“</b> in Dunkelbiersoße <sup>21</sup> mit Kartoffelknödel <sup>1,2,3</sup>	€ 15,50

Jeden 1. Samstag  
im Monat  
Schlachtfest.

## Aus dem Pfander'!

<b>Koch's „Curry-Weißwurst“</b> <sup>2,4,30</sup> in pikanter hauseigener Soße <sup>19</sup> mit Röstzwiebeln <sup>21</sup> und Kartoffelecken <sup>21,23</sup>	€ 8,70
<b>2 herzhafte Fleischpflanzerl'n</b> <sup>21,23,30</sup> auf Kartoffelsalat <sup>1,2,11,10,29,30</sup>	€ 6,90
<b>Panierte Weißwursttraderl'n</b> <sup>2,4,30</sup> auf Kartoffelsalat <sup>1,2,11,10,29,30</sup>	€ 8,90
<b>Schweineschnitzel</b> <sup>21,23</sup> „Wiener Art“ mit Pommes frites	€ 12,20
<b>Paniertes Zwiebelschnitzel</b> <sup>21,23</sup> vom Schwein mit Röstzwiebeln, <sup>21</sup> Bratensoße <sup>26,29,32</sup> und Kartoffelecken <sup>21,23</sup>	€ 13,90
<b>Schweineschnitzel</b> <sup>21,23</sup> „König Ludwig“ überbacken mit O'batzter <sup>27</sup> auf Bratkartoffeln <sup>17,27</sup>	€ 15,70
<b>Gebratenes Putenbruststeak</b> mit Kräuterbutter <sup>27</sup> und Kartoffelecken <sup>21,23</sup>	€ 13,70
<b>„Allgäuer Rückensteak“</b> vom Schwein überbacken mit Bauernspeck <sup>17,18</sup> und Emmentaler <sup>27</sup> auf Teller-Rösti <sup>19</sup>	€ 15,70
<b>Zartes Rumpsteak</b> vom Rind mit Röstzwiebeln <sup>21</sup> und Bratkartoffeln <sup>17,27</sup>	€ 19,90
<b>Zartes Rumpsteak</b> vom Rind mit Kräuterbutter <sup>27</sup> und Kartoffelecken <sup>21,23</sup>	€ 19,90

## 1/2 Brathend'!

mit gemischtem Salat

und mit Pommes frites



€ 8,30

€ 9,90

Von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Tischreservierung unter:

[reservierung@andechsermannheim.de](mailto:reservierung@andechsermannheim.de)

## Für Gäste, die es fleischlos mögen

<b>Portion Bier-Radi</b> (Rettich) mit Schnittlauchbrot <sup>21, 27</sup>	€ 5,30
<b>Teller-Rösti</b> <sup>19</sup> überbacken mit Birne und Camembert <sup>27</sup>	€ 8,90
<b>„Maultaschen-Pfander“</b> Gemüsemaultaschen überbacken mit Emmentaler, <sup>27</sup> dazu ein gemischter Salat	€ 9,90
<b>„Kirmes-Backfisch“</b> <sup>21, 23, 24</sup> mit Kartoffelsalat <sup>1, 2, 10, 11, 29, 30</sup> und Kräuterfrischkäse <sup>27</sup>	€ 11,90
<b>„Schwäbischer Salatteller“</b> mit angeschwitzten Gemüsemaultaschen und Paprikawürfeln	€ 12,70
<b>Gegrillter Garnelenspieß</b> <sup>22</sup> mit Kräuterbutter, <sup>27</sup> gemischtem Salat und Steinofenbaguette <sup>21</sup>	€ 12,90
<b>3 kleine Kartoffelrösti</b> mit Apfelmus <sup>3</sup>	€ 5,90

Von Oktober bis April

## Eine besondere Spezialität unseres Hauses: „Ofenfrische Bauernente“

<b>¼ knusprig gegrillte Bauernente</b> mit Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>1, 2, 3</sup>	€ 14,90
<b>½ knusprig gegrillte Bauernente</b> mit Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>1, 2, 3</sup>	€ 18,80

## Zwengerlkarte

<b>2 Kartoffelknödel</b> <sup>1, 2, 3</sup> mit Bratensoße <sup>26, 29, 32</sup>	€ 4,20
<b>Portion Kinderpommes</b> mit Ketschup <sup>19</sup>	€ 4,20
<b>3 kleine Kartoffelrösti</b> mit Apfelmus <sup>3</sup>	€ 5,90
<b>1 Paar Schweinsbratwürstl</b> <sup>3, 4, 29, 30</sup> auf Kartoffelpüree mit Bratensoße	€ 5,90
<b>Crispy-Chicken</b> <sup>19, 21, 23, 25</sup> mit Pommes frites und Ketschup <sup>19</sup>	€ 5,90



Alle Preise sind Inklusivpreise.

Alle Beilagen pro Portion € 2,80

Portion Senf, Ketschup oder Mayonnaise € 0,20

## Jetzt wird's bay'risch

<b>Schweinskrustenbraten am Knochen gebraten</b>	<b>Neu</b>	€ 14,90
in Dunkelbiersoße <sup>21, 26, 29</sup> mit Kartoffelknödel <sup>1, 2, 3</sup> und Krautsalat		
<b>2 kesselfrische Leberknödel</b>	<sup>4, 21, 23, 27</sup>	€ 7,70
auf Fasssauerkraut		
<b>1 Paar Schweinsbratwürstl'</b>	<sup>3, 4, 29, 30</sup>	€ 5,90
auf Fasssauerkraut		
<b>2 Paar Schweinsbratwürstl'</b>	<sup>3, 4, 29, 30</sup>	€ 8,20
auf Fasssauerkraut		
<b>5 Klosterseufzer</b> (Paprikawürstl')	<sup>2, 3, 4, 9, 11</sup>	€ 7,80
auf Blaukraut		
<b>„Braumeister-Teller“</b>		€ 13,90
2 Schweinsbratwürstl', <sup>2, 3, 4, 9, 11</sup> 1 Fleischpflanzerl, <sup>21, 23, 30</sup> Portion Schweinshaxe mit Biersoße <sup>21, 26, 29</sup> auf Rahmpüree <sup>3, 10, 21, 23, 26, 27, 29, 30</sup>		
<b>Gesottene Ochsenbrust</b>	<sup>29</sup> frisch aus dem Kessel mit geriebenem Meerrettich <sup>3, 5</sup> und Hausbrot <sup>21</sup>	€ 9,90

## Süße Sachen, die Freude machen

<b>Marillenfruchtknödel</b>	<sup>21, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33</sup>	€ 5,70
umhüllt mit süßen Bröseln		
<b>„Schwedeneisbecher“</b>		€ 5,50
cremiges Vanilleeis <sup>27</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Eierlikör <sup>23</sup>		
<b>„Coupe Danemark“</b>		€ 5,50
cremiges Vanilleeis <sup>27</sup> mit Schokoladensauce und Sahne <sup>27</sup>		
<b>Südtiroler Apfelstrudel</b>	<sup>5, 19, 21, 27</sup>	€ 6,30
mit cremigem Vanilleeis <sup>27</sup> und Sahne <sup>27</sup>		
<b>Köstlicher, goldgelber Kaiserschmarrn</b>	<sup>21, 23, 27</sup>	€ 6,30
mit Mandeln, <sup>28</sup> Rosinen, <sup>5</sup> Apfelmus <sup>3</sup> und Sahne <sup>27</sup>		

## Heiße Getränke

1 Tasse Schümli-Kaffee	€ 2,30
1 Tasse Espresso	€ 2,30
1 Tasse doppelter Espresso	€ 3,90
1 Tasse Cappuccino <sup>27</sup>	€ 2,90
1 Tasse Milchkaffee <sup>27</sup>	€ 2,90
1 Glas Latte Macchiato <sup>27</sup>	€ 2,90
1 Glas heiße Schokolade <sup>27</sup>	€ 2,90
1 Glas Glühwein <sup>32</sup>	€ 2,90
1 Glas Tee	€ 1,90
(Pfefferminz-, Hagebutten-, Kamille-, Früchte- oder Schwarztee)	

Tischreservierung unter:

[reservierung@andechsermannheim.de](mailto:reservierung@andechsermannheim.de)

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 12 auf der Grundlage ... (z. B. Sorbit) - „Tafelsüßen“
- 13 bei der Verwendung von Aspartam „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 15 chininhaltig
- 16 coffeinhaltig
- 17 enthält Rauch
- 18 Pökelsalz
- 19 Verdickungsmittel



## Allergene

- 21 Glutenthaltiges Getreide
- 22 Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- 23 Eier und Eierzeugnisse
- 24 Fisch/Fischerzeugnisse
- 25 Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- 26 Soja/Sojaerzeugnisse
- 27 Milch/Milcherzeugnisse
- 28 Schalenfrüchte
- 29 Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- 30 Senf/Senferzeugnisse
- 31 Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse
- 32 Schwefeldioxid oder Sulfid
- 33 Lupinen/Lupinenerzeugnisse
- 34 Weichtiere/Weichtiererzeugnisse