



Speisekarte

12. Januar 2020

Klostermenü 1 (Das Original)

Klare Oxtail mit hausgemachten Ochschwanzravioli und Gemüsetreifen
Hirschgulasch mit Pilzen dazu Rotweinpfeffer und Kräuterknödel
Dinkelbierparfait mit Zwetschgenröster

Menü 27,50 Euro

Klostermenü 2 (Vegetarisch)

Klare Kürbisconsomme mit hausgemachten Maultaschen
Hausgemachte Ravioli mit Rote Beete und Feta-Käse in Salbeibutter
Walnüsse und Birne
Mandelcremebrulee mit Gewürzkirschen

Menü 21,50 Euro

Klostermenü 3 (Fisch & mehr)

Klare Kürbisconsomme mit hausgemachten Maultaschen
Gebratenes Saiblingsfilet mit Kürbis-Kruste, Spinatgemüse, Salzkartoffel
Mandelcremebrulee mit Gewürzkirschen

Menü 24,50 Euro

Vorspeise

Rote Beete Carpaccio mit eingelegten Kürbis und Wintersalaten,
dazu gebratenen Ziegenfrischkäse und Klosterbaguette
13,50 Euro

Suppe

Klare Oxtail mit hausgemachten Ochsenschwanzravioli
5,20 Euro

Consome vom Kürbis mit Hausgemachten Maultaschen
4,50 Euro

Hauptgericht

Wiener Schnitzel in der Kräuterpanade, Kartoffel-Endiviensalat,
Gemüse der Saison
18,50 Euro

Hausgemachte Ravioli mit Rote Beete und Feta in Salbeibutter
dazu Walnüsse und Birnen
12,90 Euro

Hirschgulasch mit Pilzen dazu Rotweinpfeffer und Kräuterknödel
17,90 Euro

Lammrücken im Kräutermantel, Bohnengemüse mit Speck,
Kartoffel-Lauchgratin
24,50 Euro

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kürbis-Kruste,
Spinatgemüse, Salzkartoffel
16,90 Euro

Dessert

Mandelcreme Brulee mit Gewürzkirschen
4,90 Euro

Dinkelbierparfait mit Zwetschgenröster
5,90 Euro