



Speisekarte

9. Februar 2020

Klostermenü 1 (Das Original)

Rinderbrühe mit Kräuterspeckknödel und Gemüsestreifen
Schweinefilet mit Kräuter-Speckfüllung mit Thymianjus dazu
hgm. Kartoffelschupfnudel und Sesamkarotten
Bayrisch Creme mit Kirschen

Menü 27,50 Euro

Klostermenü 2 (Vegetarisch)

Kürbis-Ingwercremesuppe
Im Heu gegarter Sellerie im Sesammantel, Tomaten-
Paprikachutney mit Rosmarinpolenta und marinierte Wintersalate
Bayrisch Creme mit Kirschen

Menü 21,50 Euro

Klostermenü 3 (Fisch & mehr)

Kürbis-Ingwercremesuppe
Gebackenes Karpfenfilet* in der Kräuterpanade mit Kartoffel-
Vogelersalat und hausgemachter Zitronen-Kräutermayonnaise
Bayrisch Creme mit Kirschen

Menü 24,50 Euro



Vorspeise

Rote Beete Meerrettich-Mousse mit mariniertem Feldsalat,
Kürbis und Croutons dazu Klosterbaguette
11,50 Euro

Suppe

Tomatenbrühe mit Parmesannockerl
4,50 Euro
Rinderbrühe mit Speckkräuterknödel und Gemüsestreifen
4,90 Euro

Fisch

Gebackenes Karpfenfilet* in der Kräuterpanade
dazu Kartoffel-Vogerlsalat
15,90 Euro

Hauptgang

Zweierlei von der Klosterziege
Geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken dazu
Rosmarinpolenta und glasierte Sesamkarotten
26,50 Euro

Schweineschäuferl für 2 Personen (auf Platten am Tisch serviert)
mit Kartoffel und Semmelknödel dazu Bayrisch Kraut
und marinierte Wintersalate
25,00 Euro

Schweineschnitzel in der Kürbispanade, Speck-Kartoffelsalat
und glasiertem Gemüse
13,50 Euro

Emmerrisotto mit Kräutern und Zitrone, geschmorter Ofenkürbis
und mariniertem Wintersalat
13,90 Euro



Geschmorter Sauerbraten vom Weideochsen mit hausgemachten
Dinkelspätzle und Blaukraut

15,90 Euro

Schweinefilet mit Kräuter-Speckfüllung, Thymianjus dazu
hgm. Kartoffelschupfnudeln und Sesamkarotten

17,90 Euro

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“ mit Kartoffelstock und
glasiertem Gemüse

12,50 Euro

Dessert

Bayrisch Creme mit Kirschen

4,90 Euro

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

6,90 Euro