



Sonntagskarte 18.10.2020

Menü

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
Sauerbraten vom Weiderind mit hausgemachten Spätzle
Mandel-Crèmebrulée mit Zwetschgen

Menü 22,50 Euro

Vorspeise

Marinierte Herbstsalate mit Walnüssen,
eingelegte Birnen sowie Kürbis dazu Baguette
11,90 Euro

gebratenes Hirschfilet im Kräutermantel
+ 6,50 Euro

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel 4,50 Euro

Kürbis-Ingwercremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl 3,90 Euro

Hauptgang

Gebratenes Saiblingsfilet* aus Biberbach auf Kürbis-Emmerrisotto
16,90 Euro

Schweinehaxe in Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel
13,90 Euro

Sauerbraten vom Weiderind mit hausgemachten Spätzle
17,90 Euro

Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel-Endiviensalat
12,90 Euro

Hirschbraten vom Kloostergut in Wacholdersoße,
Preiselbeerbirne und Dinkelspätzle
17,90 Euro

*nicht biozertifiziert, Regionaler Partner Fischzucht Ullermann, Beilngries

Wir garantieren alle Speisen in bester Bio-Qualität

- aus zertifiziert ökologischem Anbau
- alle Zutaten aus der Region
- aus handwerklicher Fertigung
- frisch zubereitet

Änderungen und Irrtümer vorbehalten! Angebote freibleibend. Alle Preise brutto (inkl. MwSt.).





Schnitzel vom Schweinerücken in der Kürbispanade, Preiselbeerbirne
dazu Kartoffel-Endiviensalat
17,90 Euro

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefüllung in Salzeibutter
Selleriepüree, eingelegte Birnen sowie Kürbis und Parmesan
14,50 Euro

Dessert

Birnenstrudel mit Vanillesoße
6,50 Euro

Mandel-Crèmebrulée mit Zwetschgen
5,50 Euro

Torten und Kuchen aus der Klosterbäckerei

Eierlikör-Sahne-Torte 3,30 Euro

Stracciatella-Sahne-Torte 3,30 Euro

Apfel-Mohn-Kuchen 2,90 Euro

Apfelkuchen mit Streusel 2,90 Euro

Bienenstich 2,90 Euro

Käsekuchen 2,90

Rüblkuchen 2,90 Euro

Wir garantieren alle Speisen in bester Bio-Qualität

- aus zertifiziert ökologischem Anbau
- alle Zutaten aus der Region
- aus handwerklicher Fertigung
- frisch zubereitet

Änderungen und Irrtümer vorbehalten! Angebote freibleibend. Alle Preise brutto (inkl. MwSt.).

