



# Speisekarte „Allerheiligen“ 01.11.2020

## Es wird „Ausgekocht“

### Klostermenü 1 (Das Original)

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen  
Schnitzel aus dem Hirschrücken im Nussmantel, Kirsch-Ingwersoße,  
glasiertem Brokkoli und Kartoffelschupfnudeln  
Birnentiramisu

**Im Menü 25,90 Euro**

### Klostermenü 2 (Vegetarisch)

Tomatenessenz mit Grießnockerln  
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rote Beete und Feta in Brösel-Salbeibutter  
dazu eingelegte Birne und karamellierte Walnüsse  
Birnentiramisu

**Im Menü 21,50 Euro**

### Klostermenü 3 (Fisch)

Rote Beete Carpaccio und Geschmortes  
mit marinierten Blattsalaten und gebeiztem Saibling\*  
Gebratenes Zanderfilet<sup>°</sup> unter der Kräuterkruste  
dazu Kürbisragout und Butterkartoffeln  
Birnentiramisu

**Im Menü 24,50 Euro**

\*nicht biozertifiziert, Regionaler Partner Fischzucht Ullermann, Beilngries

<sup>°</sup>nicht biozertifiziert, Wildfang, MSC zertifiziert

**Wir garantieren alle Speisen in bester Bio-Qualität**

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

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





## Vorspeise

Klosteralat mit Gemüse und Hausdressing  
3,90 Euro

Rote Beete Carpaccio und Geschmortes  
Marinierte Blattsalate mit Walnüssen, Birnen und eingelegtem Kürbis  
und Ziegenfrischkäse  
11,90 Euro

## Suppe

Tomaten-Essenz mit Grießnockerln 4,30 Euro  
Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen 5,50 Euro

## Hauptgang

Schweineschäuferl in Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel  
13,50 Euro

Sauerbraten vom Weideochsen dazu hausgemachte Dinkelspätzle  
und Preiselbeerbirne  
16,50 Euro

Gebrautes Zanderfilet<sup>o</sup> unter der Kräuterkruste  
dazu Kürbisragout und Butterkartoffeln  
16,90 Euro

Schnitzel aus dem Hirschrücken im Nussmantel dazu Kirsch-Ingwersoße,  
glasiertem Brokkoli und Kartoffelgratin  
17,90 Euro

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rote Beete und Feta-Käse in Bröselbutter  
dazu eingelegte Birne und karamellierte Walnüsse  
14,50 Euro

Schweineschnitzel in der Kürbispanade dazu Kartoffel-Endiviensalat  
und Preiselbeerbirne  
13,90 Euro

## Dessert

Birnentiramisu 5,50 Euro

Schokoladengrießknödel auf Zwetschgenröster dazu Vanilleeis 7,50 Euro

<sup>o</sup>nicht biozertifiziert, Wildfang, MSC zertifiziert

### Wir garantieren alle Speisen in bester Bio-Qualität

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

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





## Torten und Kuchen aus der Klosterbäckerei

Käsesahne-Torte 3,30 Euro

Schoko-Creme-Torte 3,30 Euro

Apfel-Mohn-Kuchen 2,90 Euro

Bienenstich 2,90 Euro

Gedeckter Apfelkuchen 2,90 Euro

Käsekuchen 2,90

### **Wir garantieren alle Speisen in bester Bio-Qualität**

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

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

