

Wilder Herbst 2020

Menü

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
Hirschbraten vom Klostergut in Wacholdersoße, Preiselbeerbirne und Dinkelspätzle
Mandel-Crèmebrulée mit Zwetschgen

im Menü 26,50 Euro / als Hauptgericht 17,90 Euro

Vorspeise

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

mit gebratenem Hirschfilet im Kräutermantel
zuzüglich 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

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

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

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Frischkäsefüllung in Salbeibutter
Selleriepüree, eingelegte Birnen sowie Kürbis und Parmesan
14,50 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.).



Klosterschenke



Dessert

Birnenstrudel mit Vanillesoße
6,50 Euro

Mandel-Crèmebrulée mit Zwetschgen
5,50 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.).

