



Klosterschmankerl to go Sonntage im Februar

Suppe (an allen Tagen)

Klare Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

4,50 €

Rote Beete Suppe mit Apfel und Meerrettich

3,90 €

Hauptgang

Sonntag, 7. Februar 2021

Gebratenes Zanderfilet¹ im Kartoffel-Kürbismantel auf Kräuterrahmgemüse

16,90 €

Wildschweinbraten² im Wacholder-Rosmarinjus dazu Semmelknödel und Blaukraut

16,90 €

Gebratene Buchweizenpflanzlerl auf Kräuterrahmgemüse

12,50 €

Sonntag, 14. Februar 2021

Heubraten vom Weideochsen mit Böhmisches Knödel
und Karotten-Pastinakengemüse

15,50 €

Wiener Backhendel mit Zitronenmajonaise dazu Kartoffel-Gemüsesalat

13,90 €

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis gefüllt auf Spinatgemüse

12,90 €

Sonntag, 21. Februar 2021

Schweineschäufelr in Dunkelbiersoße mit Böhmisches Knödel und Krautsalat

13,50 €

Gesottenes Rindfleisch vom Weideochsen auf Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

14,90 €

Rote Beete Piccata mit Selleriecreme und lauwarmen Wurzelgemüsesalat

12,90

¹ nicht biozertifiziert, Fischzucht Ullermann, Beilngries

² nicht biozertifiziert, aus regionaler Jagd

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.).





Klosterschmankerl to go Sonntage im Februar

Sonntag, 28. Februar 2021

Gefüllte Schweinebrust mit Semmelknödel in Dunkelbiersoße
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

12,90 €

Geschmorter Lamnbraten in Tymiansoße mit Kartoffelgratin und Ingwerkarotten

15,90 €

Sellerieschnitzel im Sesammantel mit Tomatenchutney
dazu Kartoffelgratin und Ingwerkarotten

12,50

Salat (an allen Tagen)

Gemischter Klostersalat mit Wintergemüse und Feldsalat aus der Klostergärtnerei

3,50 €

Dessert (an allen Tagen)

Schokoladenzimtcreme im Glas mit Zwetschgenkompott

4,20 €

Nussparfait mit Karamell und Zwetschgenkompott

5,90 €

Vorbestellung erbeten bis spätestens am Vortag (Samstag):

- *E-Mail: kueche@kloster-plankstetten.de*
- *Telefon: 08462/206-192*

*Abholung zwischen 11.30 und 12.30 Uhr in der Klosterschenke.
Bitte ausreichend Geschirr mitbringen.*

*Schweine-, Rind- und Lammfleisch vom Klostergut in Staudenhof,
geschlachtet und verarbeitet in der Klostermetzgerei*

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.).

