

Klosterschmankerl to go Sonntage im März

Suppe (an allen Tagen)

Rinderbrühe mit Wurzelwerk und Leberknödel

4,50 €

Steckrübensuppe mit Petersilie

3,90 €

Hauptgang

Sonntag, 07.03.2021

Sauerbraten vom Weideochsen mit Spätzle und Preiselbeerbirne

15,90 Euro

Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

13,90 Euro

Risotto vom Dinkel mit geschmorter Roter Bete, eingelegten Birnen und Feta

12,90 Euro

Sonntag, 14.03.2021

Rehragout* in Wacholderjus mit Pilzen dazu Brezenknödel und Pastinakengemüse

16,50 Euro

Geschmortes Haxerl vom Schwein mit Kartoffel-Selleriepüree und Karottengemüse

13,50 Euro

Kartoffeltaschen mit Grünkohl gefüllt dazu Rahmgemüse und kleinem Klostersalat

12,90 Euro

Sonntag, 21.03.2021

Schäuferl vom Schwein in Dunkelbiersoße dazu Serviettenknödel und Krautsalat

12,90 Euro

Gebratene Lammkoteletts in Thymianjus dazu Speckwirsing und Rosmarinkartoffeln

16,90 Euro

Gebratene Cous-Cous Pflanzlerl mit Zwiebelchutney und Kartoffel-Spinatragout

12,90 Euro

*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 März

Sonntag, 28.03.2021

Rinderroulade vom Weideochsen mit Speck, Zwiebel und Essiggurken
dazu Dinkelspätzle

16,90 Euro

Cordon Bleu vom Schwein mit Geräucherten und Bergkäse gefüllt
dazu Röstkartoffel

14,90 Euro

Kräuterspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel dazu kleinen Klostersalat
12,90 Euro

Salat (an allen Tagen)

Klostersalat mit Gemüse und mariniertem Blattsalat
3,90 €

Dessert (an allen Tagen)

Creme Karamell im Glas mit Zwetschgenröster
4,90 €

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.).

