

Klosterschmankerl to go Sonn- und Feiertage im Mai

Suppe (an allen Tagen)

Rinderbrühe mit Wurzelwerk und Bärlauchbrättnockerl
4,50 Euro

Weißer Gemüsecremesuppe mit Bärlauchpesto (zum Einrühren)
4,20 Euro

Hauptgang

Samstag, 01.05.2021

Bockbiurgulasch vom Weiderind mit Karotten und Semmelknödel
15,50 Euro

Cordon Bleu vom Schwein mit Geräuchertem und Bergkäse
dazu Kartoffel-Bärlauchsalat
14,90 Euro

Hausgemachte Bärlauchteigtaschen mit Parmesanfüllung, Kohlrabi
und kleinem Klostersalat
13,50 Euro

Sonntag, 02.05.2021

Schweinebraten in Bockbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat
13,90 Euro

Zwiebelrostbraten mit Jus, geschmolzene Zwiebeln, Röstkartoffeln und
glasiertem Kohlrabi
24,50 Euro

Veganes Curry mit Kichererbsen und frischem Gemüse dazu Dinkel-Reis
13,90 Euro

Sonntag, 09.05.2021

Schweinebauch gefüllt mit Semmelfülle und Bärlauch dazu Kartoffelsalat
13,50 Euro

Gemischter Braten vom Rind und Lamm, Rosmarinkartoffeln und
kleinem Klostersalat
16,50 Euro

Semmelknödel auf Bärlauch-Kohlrabiragout und kleinem Klostersalat
14,90 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.).



Klosterschmankerl to go Sonn- und Feiertage im Mai

Christi Himmelfahrt, 13.05.2021

Heubraten vom Weideochsen in Rotweinjus dazu Römische Nocken
16,90 Euro

Schweineschnitzel im Brezenmantel, Kartoffel-Pastinakenpüree und
glasierten Karotten
13,50 Euro

Veganes Gemüseschnitzel im Sesammantel, Kartoffel-Pastinakenpüree und
glasierten Karotten
13,50 Euro

Sonntag, 16.05.2021

Putenkeulenbraten in Zitronen-Thymian-Jus mit Gemüse und
Kartoffelschupfnudeln
15,90 Euro

Schweinehaxe kross gebraten in Bockbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
13,50 Euro

Gebackene Polenta mit Parmesan auf Rahmkohlrabi, Schnittlauch sowie Mandeln
12,90 Euro

Pfingstsonntag, 23.05.2021

Gemischter Braten vom Rind und Schwein in Bockbiersoße dazu Kartoffelknödel
14,90 Euro

Schweinerückensteak mit Tomatenkruste auf rahmigen Bärlauch-Tagliatelle
17,90 Euro

Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauch, getrockneten Tomaten sowie Mandeln
dazu marinierte Blattsalate
13,50 Euro

Pfingstmontag, 24.05.2021

Rinderroulade mit Hackfleisch gefüllt dazu Kartoffel-Pastinakenpüree und
glasiertes Gemüse
16,50 Euro

Schweinfiletmedaillons mit Pilzrahmsoße dazu Dinkelspätzle und glasiertes Gemüse
17,90 Euro

Bärlauchknödel mit Pilzrahmsoße dazu einen kleinen Klostersalat
12,90 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.).





Klosterschmankerl to go Sonn- und Feiertage im Mai

Sonntag, 30.05.2021

Schweineschäufel in Bockbiersoße dazu Kartoffelknödel

14,90 Euro

Hähnchen aus Biberbach im Sesam-Bärlauchmantel dazu Karotten-Hummus

14,90 Euro

Gebackener Sellerie im Sesam-Bärlauchmantel dazu Karotten-Hummus

12,90 Euro

Salat (an allen Tagen)

Marinierte Frühlingsalate mit Kohlrabi und Sonnenblumenkernen

3,90 Euro

Dessert (an allen Tagen)

Bayrisch Creme mit marinierten Beeren

4,90 Euro

Vorbestellung erbeten bis spätestens am Vortag:

- *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.).

