
Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Butters-toast, Zitrone und Sauerrahm <small>2,3,8,a,c,g,i</small>	7,00 €
Rote Bete Rahmsuppe mit gebackener Lachspraline vom Räucherlachs und frischem Dill, saure Sahne <small>a,c,d,g,i</small>	7,70 €
Feines Würzfleisch vom Huhn mit Käse überbacken, dazu Butters-toast und Zitrone <small>1,a,g,i,j</small>	8,90 €
Kleiner bunt gemischter Salat mit Hausdressing und Croûtons <small>a,g,1,2,3,4</small>	8,50 €
Vegetarische Spinat-Fetakäse-Tarte, rote Zwiebeln und mariniertem Feldsalat <small>a,c,g,j</small>	9,90 €
Großer bunter Salatteller mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Baguette <small>2,a,c,g</small>	18,90 €

War es Ihnen zu reichlich, dann packen wir gern das übriggebliebene Essen zum Mitnehmen zusammen.
Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 € pro Box.



Aus Topf und Pfanne

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstampf
und Apfel-Zwiebel-Schmelze a,g 21,90 €

„Schweineschnitzel au four“, mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen, Pommes Frites, Zitrone 1,a,c,g,i 22,90 €

„Tiroler Senfschnitzel“ vom Rinderrücken
mit einer Senf-Semmel-Panade, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip, Salat a,c,g,j 23,70 €

Rumpsteak (250g) vom deutschen Jungbullen,
dazu Röstzwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter,
Kartoffelgratin und Salatbouquet a,c,g,i 28,00 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ (nahezu grätenfrei), mit Butter-Dill-Kartoffeln,
Zitrone und selbstgemachter Kräuterbutter an Salat a,g,j 22,00 €

Gebratenes Zanderfilet an Bratkartoffeln,
dazu Meerrettichsoße und Gurkensalat mit frischem Dill a,g 25,90 €



Klassiker der Klosterschänke

Knuspriges Hähnchenschnitzel mit frischen Rahmchampignons,
und Kartoffelkroketten ^{a,c,g} 21,90 €

Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln, Kapernsoße
und kleinem gemischtem Salat ^{3,a,c,g,i,j} 17,90 €

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen
und Petersilienkartoffeln ^{g,i} 20,90 €

Rinderroulade (250gr.) „Hausfrauen Art“, mit Zwiebel, Senf,
Gewürzgurke und Schinkenspeck, dazu Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße ^{3,8,a,i,j} 24,50 €

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remoulade,
Gewürzgurke, Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{2,8,c,i,j} 18,50 €

Empfehlung des Hauses!

„Scheiterhaufen“
zwei kleine Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln,
Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl ^{4,a,c,g,i} 23,90 €

Vegetarisch

Käseschnitzel mit hausgemachtem Gurkensalat
und Butterspätzle 2,a,c,g 18,90 €

Dreierlei vom Knödel (Spinat / Tomate / Parmesan)
auf Pilzrahm mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat a,c,g 18,50 €

.....und ab 15 Uhr

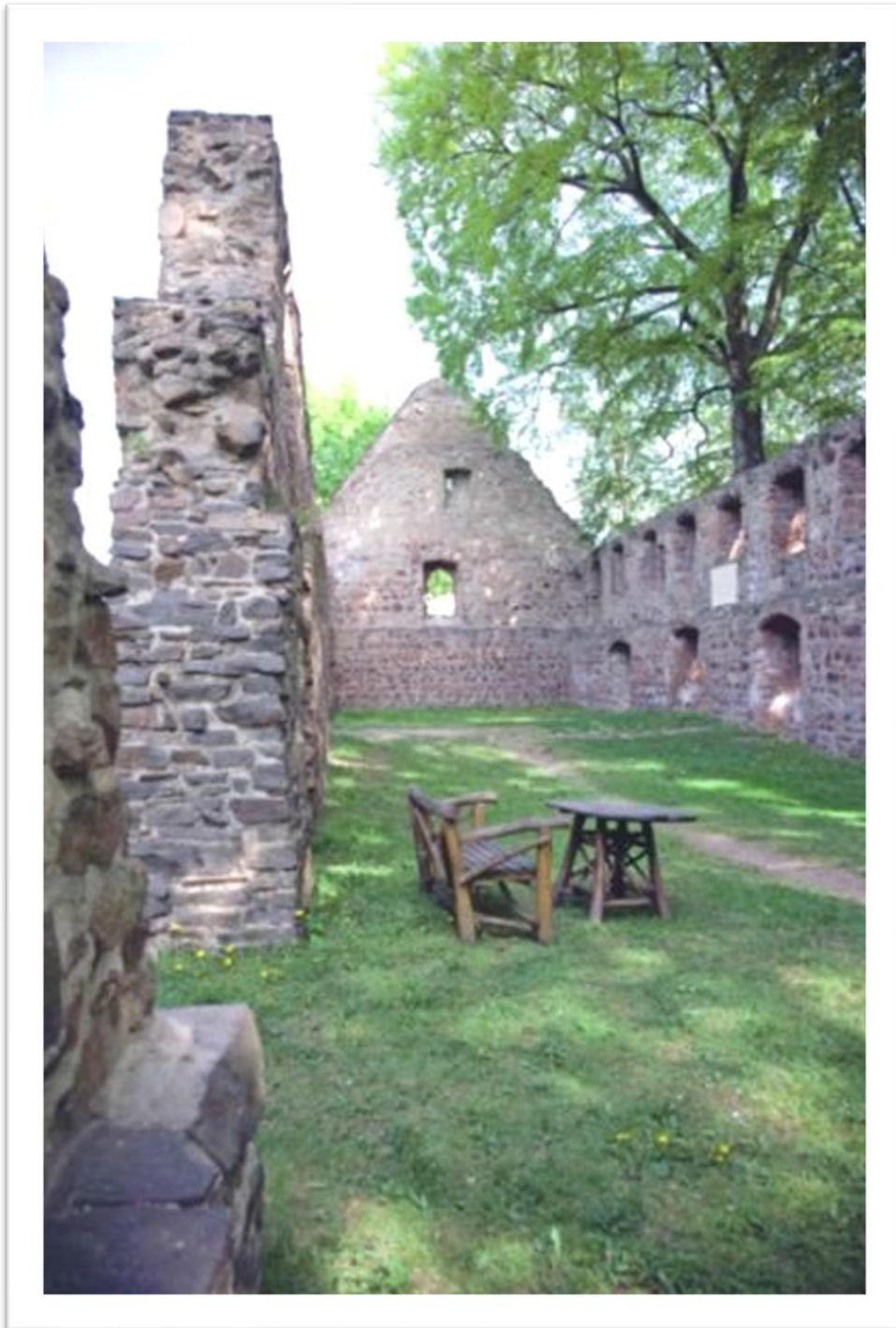
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Salatbeilage 1,2,3,4,8,c 13,90 €

Süßes Finale

Hausgemachte Quarkkeulchen (ohne Rosinen),
dazu Pflaumenragout, Zucker und Zimt a,c,g 8,00 €

Warmer Apfelstrudel (ohne Rosinen) mit Vanillesoße
und Sahnetupfer a,c,g 8,00 €





Lebensmittel-Kennzeichnung laut LMIV

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält Phenylalaninquelle
- 10 mit Phosphat
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 taurinhaltig

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesam und Sesamerzeugnisse
- l Lupine
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid, Sulfit

Unsere Speisen können Spuren von Erdnüssen und Gluten enthalten.