

---

## 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 <sup>a,c,g</sup> 21,90 €

Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln, Kapernsoße  
und kleinem gemischtem Salat <sup>3,a,c,g,i,j</sup> 17,90 €

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen  
und Petersilienkartoffeln <sup>g,i</sup> 20,90 €

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

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remoulade,  
Gewürzgurke, Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>2,8,c,i,j</sup> 18,50 €

### *Empfehlung des Hauses!*

„Scheiterhaufen“  
zwei kleine Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln,  
Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl <sup>4,a,c,g,i</sup> 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

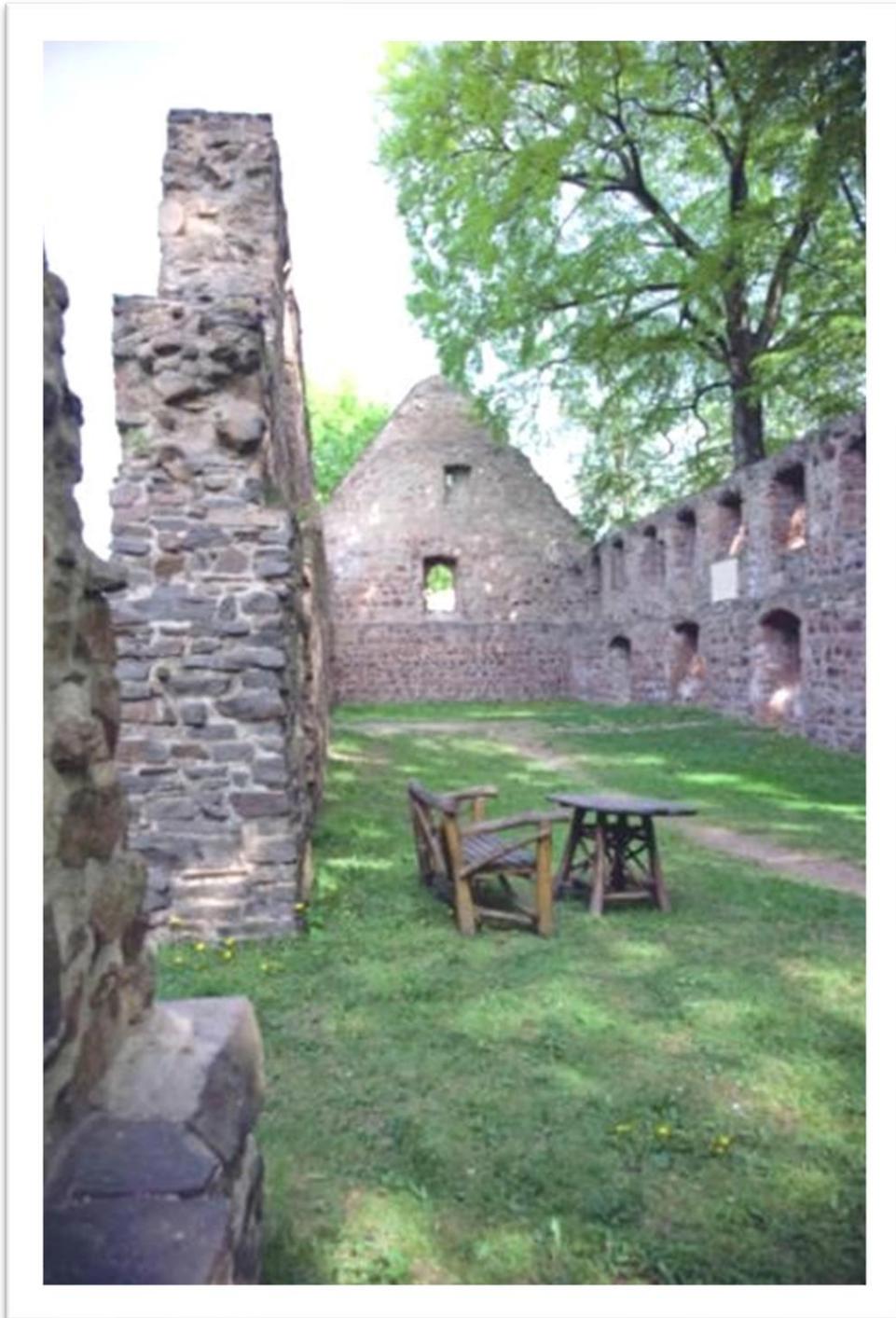
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Salatbeilage 1,2,3,4,8,c 13,90 €

## 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.*