
Auszüge aus unserer Speisekarte in der Klosterschänke – Änderungen vorbehalten

Suppen & Vorspeisen

Klare Hühnerbrühe ⁱ⁾ mit Gemüse- und Pfannenkuchenstreifen ^{a,c)}	4,00 €
Hausgemachte Soljanka ^{2,3,8,i)} mit Butters toast ^{a,c)} , Zitrone und Sauerrahm ^{g)}	4,20 €
Feines Würzfleisch vom Huhn ^{a,g,i,j,1)} mit Käse ^{g,1)} überbacken, dazu Butters toast ^{a,g)} und Zitrone	5,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{g)} und Croûtons ^{g,1,2,3,4)}	6,50 €
Großer bunter Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten und marinierten Salaten mit Kräuterbaguette ^{a,c)}	9,90 €
<u>zum Salatteller können Sie wählen:</u>	
gebratene Putenbruststreifen in Dillrahm ^{g)}	12,50 €
gebratene Riesengarnelen, Orangenfilets und Mango-Chili-Dressing	14,70 €



Auszüge aus unserer Speisekarte in der Klosterschänke – Änderungen vorbehalten

Aus Topf und Pfanne

Rumpsteak mit Kartoffelecken ^{a)} , Balsamico-Rotweinzwiebeln ¹⁾ , Salat und Quarkdip ^{g)}	21,00 €
Deftiges Wildgulasch ^{a,i)} in Wacholder-Preiselbeerrahm ^{g)} , mit Schwarzwurzelgemüse ^{g)} und Semmelknödel ^{a,c,g)}	16,00 €
Schweineschnitzel ^{a,c)} mit frischem Blumenkohl ^{g)} , Semmelbutter ^{a,c,g)} , dazu Petersilienkartoffeln	14,90 €
Hausgemachte Lasagne ^{a,c,i)} mit einer würzig, fruchtigen Tomatensauce, Basilikum	10,50 €

Fisch

Rotbarschfilet gebraten ^{a,g,1)} auf mediterranem Gemüse mit gegrillten Polentatalern ^{a,g,i)}	15,70 €
Forelle „Müllerin Art“ ^{a,g,1)} (fast grätenfrei), mit Butter-Dill-Kartoffeln ^{g)} , Zitrone und selbstgemachter Zitronenkräuterbutter ^{g)} an Salat ^{1,3,4)}	15,70 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark ^{g)} und geräuchertem Lachs und roten Zwiebeln	11,90 €

Vegetarisch

Zucchini-Frikadelle mit Fetakäse ^{a,c,g)} auf Gemüsenudeln ^{g)}	11,50 €
---	---------



Auszüge aus unserer Speisekarte in der Klosterschänke – Änderungen vorbehalten

Klassiker der Klosterschänke

„Tiroler Senfschnitzel“ ^{a,c,g,i)} vom Rinderrücken
mit Pommes Frites und Salat 15,80 €

Gepökelte Rinderzunge ⁱ⁾ mit Buttererbsen ^{g)}
und Salzkartoffeln 14,50 €

„Scheiterhaufen“ - zwei kleine Schweineschnitzel ^{a,c,g)}
mit Spiegelei ^{c)}, Bratkartoffeln, Speckbohnen,
und gebackenem Blumenkohl ^{4,a,c,i)} 15,20 €

Hausgemachte Rindsroulade ^{ij)}
mit Apfelrotkohl ^{a)} und Kartoffelklößen ^{4,5)} 15,90 €

Empfehlung des Hauses!

„Nimbschener Grillpfanne“ - Steak von Schwein, Pute und Rind
mit Kartoffelecken ^{a)}, grünen Bohnen, Grillwürstchen
und herzhaften Paprika-Zwiebelgemüse 17,00 €

„Räuberschmaus“ - drei gebratene Schweinsmedaillons
auf frischen Edelpilzen, dazu Herzoginkartoffeln,
Rucola, Kräuterbutter ^{g)} 16,90 €



Auszüge aus unserer Speisekarte in der Klosterschänke – Änderungen vorbehalten

Hausmannskost AB 17.00 UHR

„Strammer Max“^{g,1)} -

Kochschinken²⁾ auf Brot^{a)}, darauf drei Spiegeleier, Salatbeilage^{1,3,4)} 8,50 €

Bauernfrühstück^{c,g,1)} mit Gewürzgurke^{2,8)} und Salatbeilage^{1,3,4)} 9,90 €

Empfehlung am Abend

Wildschweinsülze (hausgemacht)ⁱ⁾, mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Zwiebeln, Kräutervinaigrette oder hausgemachter Remouladensauce^{2,3,8,a,c,g,j)} 12,00 €

„Käsebrett“ - bunte Käseauswahl, von Schnittkäse bis Edelschimmel^{g)}
mit Brot^{a,c)} und Früchten 11,50 €

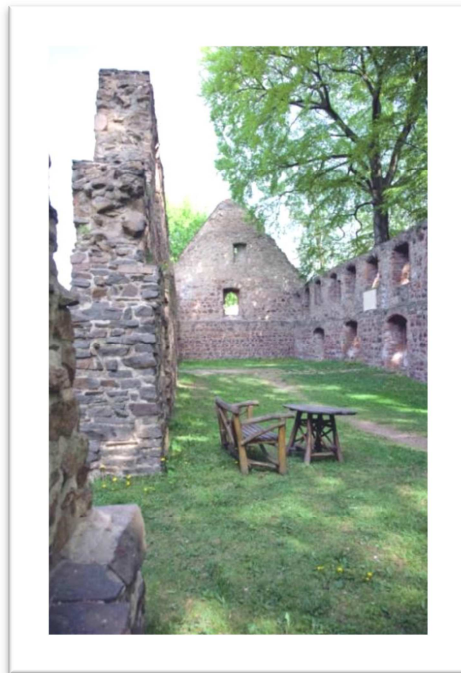


Auszüge aus unserer Speisekarte in der Klosterschänke – Änderungen vorbehalten

Süßes Finale

Hausgemachte frische Waffel ^{s,a,c,g}) mit Vanillecreme ^{c,g})
und Karamelsauce ^{s,g}) 6,50 €

Warmer Birnen crumble ^{a,c,g}) mit hausgemachter Vanillesoße ^{c,g}) und
Schokoladeneis ^{g,f,1}) 6,50 €



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, Gluten enthalten.