

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka mit Butters toast, Zitrone und Sauerrahm <small>2,3,8,a,c,g,i</small>	5,50 €
Feines Würz fleisch vom Huhn mit Käse überbacken, dazu Butters toast und Zitrone <small>1,a,g,i,j</small>	7,30 €
Kürbissuppe mit gerösteten Mandeln und Kürbiskernöl <small>g</small>	6,50 €

Salat

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing und Croûtons <small>a,g,1,2,3,4</small>	6,50 €
Bunter Klostersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und Baguette <small>a,c,g,j</small>	13,90 €
Großer Salatteller mit geräucherten Entenbruststreifen, Baguette und Granatapfeldressing <small>a,c,2j</small>	14,90 €



Aus Topf und Pfanne

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstampf
und Apfel- Zwiebelschmelze ^{a,g} 17,30 €

„Tiroler Senfschnitzel“ vom Rinderrücken
mit Kartoffelecken, Salat und Kräuterdip ^{a,c,g,j} 18,50 €

Fisch

Gebratenes Kapseehechtfilet mit Tagliatelle
und Kürbis-Zucchini-Dagout ^{a,c,d,g} 17,90 €

Forelle „Müllerin Art“ (nahezu grätenfrei), mit Butter-Dill-Kartoffeln,
Zitrone und selbstgemachter Kräuterbutter an Salat ^{1,3,4,a,d,g,j} 16,90 €

Vegetarisch

Käseschnitzel mit hausgemachtem Gurkensalat an Butterspätzle ^{a,c,g} 14,90 €

Vegetarische Nudelpfanne mit frischen Champignons,
Cocktailtomaten, Lauch und Pecorino ^{a,c} 13,50 €



Klassiker der Klosterschänke

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen ^{5,a,i} 17,50 €

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen
und Petersilienkartoffeln ^{g,i} 17,30 €

Wildragout mit Semmelknödeln, Schwarzwurzelgemüse,
Preiselbeeren ^{a,c,g} 18,30 €

Hausgemachte Rindsroulade
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{5,a,i,j} 17,50 €

Empfehlung des Hauses!

„Scheiterhaufen“ -
zwei kleine Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln,
Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl ^{4,a,c,g,i} 17,90 €



Hausmannskost

„Strammer Max“ -

Kochschinken auf Brot, darauf drei Spiegeleier, Salatbeilage ^{1,2,3,4,a,g} 8,90 €

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Salatbeilage ^{1,2,3,4,8,c,g} 9,50 €

Süßes Finale

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelkompott und Zimt-Zucker ^{a,c,g} 6,00 €

Warmes Schokoküchlein mit Zwetschgenragout und Sahne ^{a,c,g} 6,00 €



Gern kann unsere Auswahl während der Öffnungszeiten
auch wieder für zu Hause mitgenommen werden:

Klosterschänkengerichte „TO GO“

Käseschnitzel mit hausgemachtem Gurkensalat an Butterspätzle <small>a,c,g</small>	14,90 €
Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln <small>g,i</small>	17,30 €
Scheiterhaufen“ - zwei kleine Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl <small>4,a,c,g,i</small>	17,90 €
Wildragout mit Semmelknödeln, Schwarzwurzelgemüse, Dreiselbeeren <small>a,c,g</small>	18,30 €
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <small>a</small>	19,50 €

Telefonische Bestellung gerne unter 03437 / 995 187

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.