
Suppen & Vorspeisen

Klare Hühnerbouillon mit feinen Gemüwestreifen,
frischen Kräutern und Toast a,c,i 6,50 €

Hausgemachte Soljanka mit Butters toast, Zitrone
und Sauerrahm 2,3,8,a,c,g,i 7,00 €

Feines Würz fleisch vom Huhn
mit Käse überbacken, dazu Butters toast und Zitrone 1,a,g,i,j 8,90 €

Kleiner bunt gemischter Salat mit Hausdressing
und Croûtons a,g,1,2,3,4 8,50 €

Sauerkraut-Blutwurst-Strudel mit Senfdip
und Salatbouquet 2,a,c,i,j 9,90 €

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

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Zitronenecke <small>a,c</small>	19,50 €
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Schmelze <small>a,g</small>	21,50 €
„Klosterschnitzel“ mit Pilz-Zwiebel-Schmelze und Gouda gratiniert, dazu Bratkartoffeln <small>a,c,g</small>	22,90 €
„Tiroler Senfschnitzel“ vom Rinderrücken mit einer Senf-Semmel-Danade, dazu Kartoffelecken, Kräuterdip, Salat <small>a,c,g,j</small>	23,50 €
„Nimbschener Grillpfanne“ Schweinemedailon, Kasseler, Rindersteak, Grillwürstchen, mit Speckbohnen frischen Champignons und Kartoffelrösti <small>2,a,c,i</small>	24,50 €

Fisch

Gebratenes Seelachsfilet auf Basmatireis, wilder Brokkoli Mandel-Zitronen-Butter <small>a,g</small>	21,50 €
Forelle „Müllerin Art“ (nahezu grätenfrei), mit Butter-Dill-Kartoffeln, Zitrone und selbstgemachter Kräuterbutter an Salat <small>a,g,j</small>	22,00 €



Klassiker der Klosterschänke

Knusprige Entenkeule mit gebuttertem Rosenkohl,
dazu Rosmarin-Kartoffel-Krapfen a,c,g,i 22,90 €

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“, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße a,c,i,j 23,50 €

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remoulade,
Gewürzgurke, Zwiebeln und Bratkartoffeln 2,8,c,i,j 18,90 €

Empfehlung des Hauses!

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



Vegetarisch/Vegan

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

Gnocchipfanne mit Cocktailtomaten, Zucchiniwürfel,
Champignons und gebratenem Tofuwürfel 18,50 €

.....und ab 15 Uhr

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

Süßes Finale

Lauwarmes Schokoküchlein mit Kirschragout und Sahne a,c,g 7,90 €

Hausgemachte Pavlova (Baiser) gefüllt mit Vanillecreme
Himbeerragout a,c,g 7,90 €



chnitzelwochen in der Klosterschänke

„Käsesticks“

panierte Camembert Streifen auf einem großen,
bunten Salatteller, Preiselbeerrahm und Baguette 2,a,c,g

17,90€

„Schnitzel au four“

Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen, Pommes Frites, Zitrone 1,a,c,g,i

20,90€

„Lutherschnitzel“

Schweineschnitzel mit Handkäse überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Rahmwirsing a,c,g

20,90€

„Cordon Bleu“

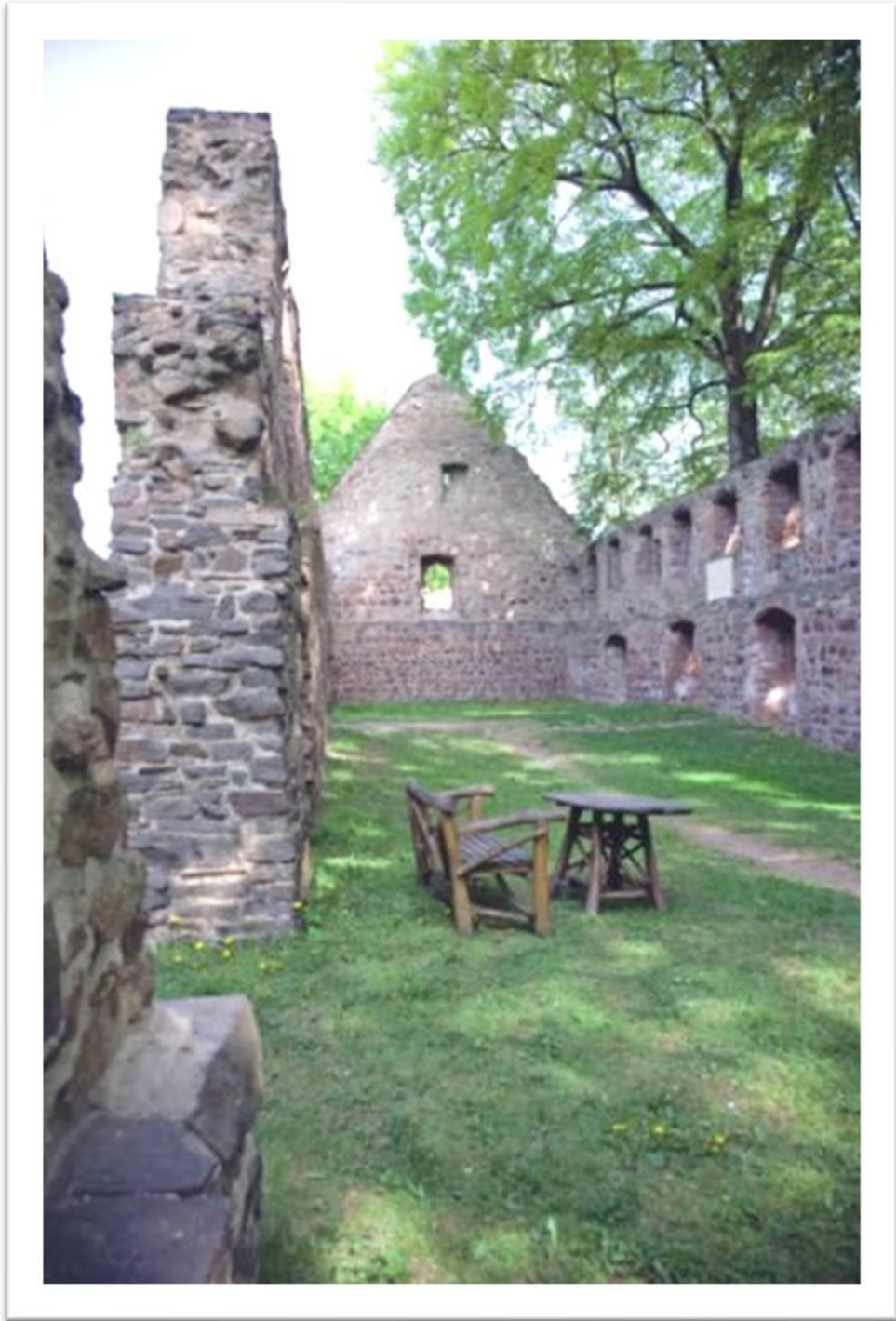
Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken
und herzhaftem Käse, dazu Pommes und Salat 2,a,c,g,j

20,90€

„Hähnchenschnitzel“

knusprig gebraten mit Rahmchampignons
und Kartoffelkroketten a,c,g

20,90€



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.