

VORSPEISEN & SUPPEN

<i>Gratiniertes Parmesan-Kräuterbutterbaguette</i>	6.90
<i>„Parpaccio“ vom Serranoschinken mit warmem Schafskäse-Brotsalat</i>	11.80
<i>Mediterranes Garnelen-Pfännchen</i> <i>mit 6 Black-Tigergarnelen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch; dazu reichen wir Baguette</i>	15.90
<i>Frittierte Wiesenchampignons</i> <i>an erfrischender Kräuter-Crème-fraîche, mit Limette und kleinem Blattsalat; dazu Baguette</i>	9.80
<i>Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée</i> <i>mit Sauerkirschchutney und kleinem Blattsalat</i>	12.-
<i>Hokkaidokürbissuppe</i> <i>mit geröstetem Kürbiskernen und Steirischem Kernöl</i>	8.50
<i>Schaumsüppchen von Zitronengras, Kokos & Curry</i> <i>mit Milchschaum</i>	8.50

SALATE

<i>Der Beilagensalat Jahreszeitliche Blattsalate mit unserem Hausdressing</i>	5.80
<i>Mediterran – Salat</i> <i>Salatbukett der Saison mit Tomaten, Gurken, frittiertes Schafskäse an Kräutercreme</i>	14.90
<i>Salat & Meer</i> <i>Salatvariation von frischen Blattsalaten mit gegrilltem Lachfilet und Garnelen</i>	21.90
<i>Der Surf & Turf – Gourmetsalat</i> <i>Blattsalate frisch vom Markt mit gegrillten Garnelen, Roastbeefstreifen Hausdressing, Baguette</i>	22.90


KLOSTERSTUBEN
by Guido Zang

BURGER

- Unser Klosterstuben – Burger* 16.90
Feinstes Prime Cut – Grain fed Beef, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken, Rucola, Cocktailsauce, Pommes frites
- Der Chilli Cheese – Burger* 17.90
Für alle die es noch etwas pikanter mögen mit Jalapenos und reichlich Emmentaler Käse, Pommes frites

VEGETARISCH & VEGAN

- Steinpilz – Ravioli* 16.90
auf unschlagbar leckeren Balsamicorahmlinsen, Salbei-Nuss-Butter, Parmesan
- Linsen Dal (Vegan)* 16.90
aromatische rote Linsen mit Kokosmilch und Curry fein abgeschmeckt, dazu Pfannengemüse
- Der Schafskäse* 12.90
mit mediterranen Aromen, Zwiebel, Paprika, Tomate, Oliven, Peperoni, Sahne

HAUPTGERICHTE

<<< *Schnitzel vom Feinsten* >>>

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken* 16.90
goldbraun in Butter gebraten, Blattsalate und Pommes frites
... oder mit pikanter Rahmsauce von Wiesenchampignons 20.90
- Ordon bleu* 19.50
gefüllt mit Kochschinken, Emmentaler Käse, Blattsalate & Pommes frites

<<< *Kurzgebraten & in bester Qualität* >>>

<i>Neuseeländer Lammfilet, rosa gebraten</i>	26.90
<i>gegrilltes Pfannengemüse, Thymian-Schupfnudeln, Rosmarinjus</i>	
<i>Argentinisches Rumpsteak (250g)</i>	28.-
<i>auf pikanten Speckböhnchen mit Kräuterbutter; dazu eine Ofenkartoffeln mit Schmand</i>	
<i>Rosa gebratener Hirschrücken auf Wirsingrahmgemüse mit Serviettenkloßtalern</i>	29.-
<i>Geschnetzeltes von feinsten Schweinefiletspitzen in Steinpilzrahmsauce (getrocknete Steinpilze) mit hausgemachten Spätzle, Blattsalate</i>	19.90
<i>Der Klosterstubenteller</i>	22.90
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsauce und dazu Röstinchen</i>	
<i>Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet unter einer aromatischen Tomaten-Parmesanhaube auf Tagliarini mit Proseccoschaumsauce</i>	23.80
<i>Die Andalusische Filetpfanne vom argentinischen Rinderfilet mit Black-Tigergarnelen in heißer Knoblauchbutter; dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln</i>	42.80
<i>Filetgeschnetzeltes vom Rinderfilet nach „Stroganoff Art“</i>	29.80
<i>in pikant-feiner und leichter Senfrahmsauce mit Essiggurke und roter Beete; dazu reichen wir Butterspätzle und Blattsalate</i>	

<<< *Geschmorte Klassiker* >>>

- Butterzarte Ochsenbacke* 24.-
in „Ihrer“ wunderbaren Burgundersauce auf Wirsingrahmgemüse mit in Butter
gebratenen Serviettenkloßtalern
- Das Lammwader 1 - Pfännchen* mit buntem Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln 19.90
- Unser feiner Kalbstafelspitz* mit pikant-scharfer Meerrettichrahmsauce;
dazu Rosmarinkartoffeln und Blattsalate 18.90

<<< *Nudelgericht* >>>

- Tagliarini mit Kirschtomaten, Erbsen & Hähnchenbrustwürfeln,* 28.-
gegrillten Champignons und frisch gehobeltem Grana Padano

<<< *Meer & mehr* >>>

- Sländer Lachsfilet* in feinsten Qualität 22.80
auf Spinat-Kirschtomatengemüse mit Thymian-Trüffelsauce; dazu Petersilienkartoffeln
- Black-Tiger-Garnelen* „gegrillt“ 24.-
an mediterranem Pfannengemüse auf Tagliarini mit Prosecco-Trüffelschaum

<<< *Für Kinder* >>>

- Der Klassiker – das kleine Schnitzel „Wiener Art“* mit Pommes frites 8.90
- Chicken – Nuggets* mit Pommes frites und wahlweise Ketchup oder Mayo 8.90

<<< Fruchtiges & Süßes >>>

<i>S</i> chokoladensouffle mit weichem Kern auf Himbeermark und Mangosorbet	10.50
<i>F</i> eine Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnusseis	9.80
<i>K</i> aramellisierter Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln, glasierten Sauerkirschen und Vanillesauce	12.90
<i>E</i> rfrischendes Cassissorbet mit Orangensalat und Prosecco	7.50

Wir wünschen Ihnen von Herzen

Guten Appetit

und einen entspannten und wunderschönen

Aufenthalt

in unseren „Stuben“

Ihr Guido Zang und das Klosterstuben – Team

<<< Alle Gerichte können Spuren der bekannten Allergene enthalten! >>>

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Service.

<<< Bei Seniorenportionen gewähren wir einen Preisnachlass von € 3.- >>>

<<< Bei Umbestellungen der Beilagen mit größerem Aufwand bzw. höherem Wareneinsatz berechnen wir einen Aufschlag von € 1,50 >>>