

*V*ORSPEISEN

<i>Mediterranes Garnelen-Pfännchen</i>	<i>11,90</i>
<i>mit 6 Black-Tigergarnelen, frischen Kräutern und Knoblauch</i>	
<i>Parpaccio vom argentinischen Rinderfilet</i>	<i>14,80</i>
<i>mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico, Kirschtomaten & gehobeltem Grana Padano</i>	
<i>Frittierte Wiesenchampignons</i>	<i>7,90</i>
<i>an erfrischender Kräuter-Crème-fraîche und kleinem Blattsalat</i>	
<i>Premiges „Tatar“ von der geräucherten Forelle (Forellenzucht Burkhard)</i>	
<i>mit Limette parfümiert an frittiertem Kartoffelplätzchen</i>	
<i>Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée</i>	<i>14,90</i>
<i>an karamellierter Walnusscreme mit Kirschchutney</i>	
<i>Unsere Schnecken</i>	<i>8,20</i>
<i>nach Art des Hauses in heißer Gemüse-Knoblauchbutter</i>	

*S*UPPEN

<i>Unser Maronensüppchen mit Pistazienschaum</i>	<i>7,90</i>
<i>Hüttenzauber - Kraftbrühe mit Leberknödel & gerösteten Zimtzwiebeln</i>	<i>6,50</i>
<i>Hokkaidokürbissuppe mit geröstetem Kürbiskernen und Steirischem Kernöl</i>	<i>7,50</i>



KLOSTERSTUBEN
by Guido Zang

SALATE

- Der Beilagensalat** *Jahreszeitliche Blattsalate, Kräuter, Hausdressing* **4.90**
- Rapunzelsalat**
Feldsalat mit gebratener Geflügeleber, flambierten Apfelspalten, Buttercroutons, gerösteten Kernen & karamellisierten Walnüssen **12.90**
- Unser Klosterstubensalat** **14.90**
Bunte Blattsalate gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Champignons; dazu Tomatenchutney
- Salat & Meer** **19.80**
Salatvariation mariniert mit Zitronen – Kräutervinaigrette; dazu gegrillter isländischer Wildlachs und Garnelen
- Der Surf & Turf – Gourmetsalat** **22.80**
Winterliche Blattsalate mit argentinischen Rumpsteak & gegrillten Seawater – Garnelen

ESPER

- Unsere Bratwürste** **13.80**
gratiniert mit Lauchrahm und Käse; dazu Bratkartoffeln
- Der Schafskäse** **12.90**
mit mediterranen Aromen, Zwiebel, Paprika, Tomate, Oliven, Peperoni, Sahne
- Elässer Art - Speck- & Zwiebel, Schmand** **10.90**
- Unser Klosterstuben – Burger** **15.90**
Feinstes Prime Cut – Grain fed Beef, Röstwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Cocktailsauce, Pommes frites

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken	14.90
<i>goldbraun in Butter gebraten, Blattsalate und Pommes frites</i>	
... Mit pikanter Rahmsauce von Wiesenchampignons	19.90
... Mit „Frankfurter“ Grüner Sauce	17.90
Poron bleu	18.90
<i>gefüllt mit Kochschinken, Emmentaler Käse, Blattsalate & Pommes frites</i>	
Argentinisches Rumpsteak (250g oder 180g)	24.- / 19.-
<i>pikante Speckböhnchen, Rosmarinkartoffeln,</i>	
... Mit Kräuterbutter	<i>Aufpreis 2.-</i>
Seligenstädter „Kalbsleber-Geröst 1“	18.90
<i>mit flambierten Calvadosapfelspalten, Röstzwiebeln und Serviettenkloßtalern</i>	
Unser Surf & Fly vom Hähnchenbrustfilet und Seawater-Garnelen	22.90
<i>auf tomatisierten Gnocchis mit getrüffeltem Gemüsebrunoise</i>	
Butterzarte Ochsenbacke	19.50
<i>in „Ihrer“ wunderbaren Burgundersauce, auf Wirsingrahmgemüse & Serviettenkloßtalern</i>	
Feine ofenfrische Bauernente	23.90
<i>auf Orangenrahmjus mit aromatischem Rotkohl, flambierten Apfelspalten, Maronen & Kartoffelklößen</i>	
Feinstes aus der Hirschkeule „geschmort“	24.-
<i>an Hagebuttensauce mit Schwarzwurzeln und Kartoffelklößen</i>	

oo


KLOSTERSTUBEN
by Guido Zang

Norweger Lachsfilet	19.80
<i>gegrillter Brokkoli, Butter-Tagliatelle, Kirschtomaten, Proseccoschaum</i>	
Black-Tiger-Garnelen	22.-
<i>an mediterranen Grillgemüsen, Tagliatelle, Trüffelschaum</i>	
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch (Loup de mer) auf feinen Balsamicorahmlinsen und Rosmarinkartoffeln	24.-

 **EGETARISCH**

Steinpilz – Ravioli	13.90
<i>auf unschlagbar leckeren Balsamicorahmlinsen, Salbei-Nuss-Butter, Parmesan</i>	
Käsespätzle	14.50
<i>mit Röstzwiebeln und Blattsalaten</i>	
Gebackener Reibekuchen	15.20
<i>mit Ziegen-Frischkäse, flambiertem Apfel & gerösteten Kürbiskernen</i>	

 **INDER**

Der Klassiker – das kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	7.90
Phicken – Nuggets mit Pommes frites und wahlweise Ketchup oder Mayonnaise	7.90
Tagliatelle mit Tomatensauce	5.-



KLOSTERSTUBEN
by Guido Zang

FRUCHTIGES & SÜSSES

<i>Duett von Crème brûlée und Cassissorbet</i>	8,-
<i>Souffle von dunkler Schokolade</i> <i>mit weichem Kern auf Himbeermark und Passionsfruchtsorbet</i>	8,20
<i>Feine Apfelküchle</i> <i>mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	7,90
<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn</i> <i>mit gerösteten Mandeln, glasierten Sauerkirschen und Vanillesauce</i>	8,90

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.- >>>*
<<< *Umbestellungen € 1,50 >>>*