

## VORSPEISEN & SUPPEN

<i>Gratiniertes Parmesan-Kräuterbutterbaguette</i>	7.90
<i>„Carpaccio“ vom Serranoschinken mit warmem Schafskäse-Brotsalat</i>	13.80
<i>Mediterranes Garnelen-Pfännchen</i>	16.90
<i>mit 6 Black-Tigergarnelen in aromatischer Gemüse-Kräuterbutter;</i>	
<i>Frittierte Wiesenchampignons</i>	10.90
<i>an erfrischender Kräuter-Crème-fraîche und kleinem Blattsalat</i>	
<i>Ziegen-Frischkäse - Crème brûlée</i>	13.50
<i>an kleinem Frühlingssalat und feinem Kirschchutney</i>	
<i>Schaumsüppchen von Zitronengras, Kokos &amp; Curry (vegan)</i>	8.90
<i>Hokkaidokürbissuppe mit Milchschaum</i>	8,50

## SALATE

<i>Der Beilagensalat Jahreszeitliche Blattsalate mit unserem Hausdressing</i>	6.80
<i>Mediterran – Salat</i>	15.90
<i>Salatbukett der Saison mit Tomaten, Gurken, frittiertes Schafskäse an Kräutercreme</i>	
<i>Salat &amp; Meer</i>	22.90
<i>Salatvariation von frischen Blattsalaten mit gegrilltem Lachfilet und Garnelen</i>	
<i>Der Surf &amp; Turf – Gourmetsalat</i>	23.90
<i>Blattsalate frisch vom Markt mit gegrillten Garnelen &amp; kleinem Rumpsteak</i>	

## BURGER

- Unser Klosterstubben – Burger* 17.90  
*Feinstes Prime Cut – Grain fed Beef, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken, Rucola, Cocktailsauce, Pommes frites*
- Der Chilli Cheese – Burger* 19.90  
*Für alle die es noch etwas pikanter mögen mit Jalapenos und reichlich Emmentaler Käse,*
- Crispy Chicken – Burger* 17.90  
*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomate, Gurke, Rucola, Cocktailsauce*

## VEGETARISCH & VEGAN

- Steinpilz – Ravioli* 17.90  
*auf unschlagbar leckeren Balsamico-Rahmlinsen, Salbei-Nuss-Butter, Parmesan*
- Linsen Dal (Vegan)* 18.90  
*aromatische rote Linsen mit Kokosmilch und Curry fein abgeschmeckt;  
dazu Pfannengemüse*
- Der Schafskäse* 14.90  
*mit mediterranen Aromen, Zwiebel, Paprika, Tomate, Oliven, Peperoni, Sahne*

## FLAMMKUCHEN

- Elässer Art – mit Schmand, Speck- und Zwiebelwürfelchen* 11.90
- Griechische Art – mit Gemüse, Kirschtomate, Peperoni, Olive und Schafskäse* 13.90

## *F*OLIENKARTOFFELN

### *Unsere täglich frischen Ofenkartoffeln*

*(in der Folie) mit erfrischendem Limetten-Kräuterschmand  
an kleinem jahreszeitlichem Salatbukett*

<i>... Mit leckerem Kräuterschmand</i>	<i>12.90</i>
<i>... Mit „Frankfurter“ Grüner Sauce</i>	<i>14.90</i>
<i>... Mit buntem Pfannengemüse</i>	<i>15,90</i>
<i>... Mit Grillgemüsen und gebratenem Hähnchenbrustfilet</i>	<i>19.90</i>

## *S*chnitzel vom Feinsten

### *Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken*

*17.90*

*goldbraun in Butter gebraten, Blattsalate und Pommes frites*

*... oder mit pikanter Rahmsauce von Wiesenchampignons* *21.90*

*... oder mit „Frankfurter“ Grüner Sauce* *19.90*

### *P*ordon bleu

*22.90*

*gefüllt mit Kochschinken, Emmentaler Käse, Blattsalate & Pommes frites*

*Kurzgebraten & Geschmorte Klassiker*

<i>Neuseeländer Lammfilet, rosa gebraten</i>	<i>28.50</i>
<i>gegrilltes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln &amp; Rotweinjus</i>	
<i>Argentinisches Rumpsteak (250g)</i>	<i>29.80</i>
<i>auf pikanten Speckböhnchen mit Kräuterbutter; dazu eine Ofenkartoffeln mit Schmand</i>	
<i>Geschnetzeltes von feinsten Schweinefiletspitzen in Steinpilzrahmsauce</i>	<i>23.90</i>
<i>(getrocknete Steinpilze) mit hausgemachten Spätzle, Blattsalate</i>	
<i>Der Klosterstubenteller</i>	<i>26.-</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsauce und dazu Röstinchen</i>	
<i>Filetgeschnetzeltes vom Rinderfilet nach „Stroganoff Art“</i>	<i>29.80</i>
<i>in pikant-feiner und leichter Senfrahmsauce mit Essiggurke und roter Beete; dazu reichen wir Butterspätzle und Blattsalate</i>	
<i>Butterzarte Ochsenbacke</i>	<i>27.-</i>
<i>in „Ihrer“ wunderbaren Burgundersauce auf gegrillten Gemüsen mit in Butter gebratenen Serviettenkloßtalern</i>	

### *Meer & mehr*

<i>Isländer Lachsfilet in feinsten Qualität</i>	<i>26.-</i>
<i>auf Spinat-Kirschtomatengemüse mit Thymian-Trüffelsauce; dazu Pfannkartoffeln</i>	
<i>Black-Tiger-Garnelen „gegrillt“</i>	<i>28.-</i>
<i>auf Tagliarini mit Prosecco-Trüffelschaum</i>	
<i>Fangfrischer Wolfsbarsch auf der Haut gegrillt auf buntem Pfannengemüse</i>	<i>28.90</i>
<i>mit Rosmarinkartoffeln</i>	

### *Für Kinder*

<i>Der Klassiker – das kleine Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	<i>8.90</i>
<i>Chicken – Nuggets mit Pommes frites und wahlweise Ketchup oder Mayo</i>	<i>8.90</i>

### *Fruchtiges & Süßes*

<i>Schokoladensouffle mit weichem Kern auf Himbeermark und Mangosorbet</i>	<i>10.50</i>
<i>Feine Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	<i>9.80</i>
<i>Karamellierter Kaiserschmarrn</i>	<i>12.90</i>
<i>mit gerösteten Mandeln, glasierten Sauerkirschen und Vanillesauce</i>	
<i>Erfrischendes Cassisorbet mit Prosecco</i>	<i>9.80</i>

# KLOSTERSTUBEN

by Guido Zang

*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 >>>*