

Klosterschänke

= Schankwirtschaft seit 1572 =

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Schwarzwurzelcremesüppchen mit frischen Kräutern	€ 4,60
Panierter Schafskäse mit roten Zwiebelringen und Salat mit unserem Hausdressing	€ 4,30
Geraspelte Kartoffelrösti - ein Gaumenschmaus der Mönche mit zwei gegrillten Medaillons vom Schweinefilet, gratiniert mit Käse	€ 7,50
Geräucherte Entenbrusttranchen auf roter Beete mit Ruccola, Feldsalat, Kirschtomaten, Kresse und Creme de Balsamico	€10,20
Kleiner Salat „Tuna“ winterliche Salatvariation mit Thunfischstücken, Oliven, roten Zwiebelringen, Eispalten und Dillspitzen	€ 6,40

Hauptgerichte

Schmorbraten vom Roastbeef mit Burgundersoße, Ratatouillegemüse und angeschwenkten Rosmarinkartoffeln	€11,80
„Weltenburger“ Gulasch mit hausgemachten Semmelknödelscheiben	€ 9,60
Paniertes Schweinerückensteak mit Käse-Schinkenfüllung auf Buttermöhrrchen und Kartoffelkroketten	€10,80
Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill (200g) mit knackiger Salatbeilage und wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln	€17,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Limonaise nappiert, Paprikagemüse und Butterkartoffeln	€13,80
Grillhaxe auf Schwarzbiersoße mit Sauerkraut und handgedrehten Kartoffelklößen	€ 9,20

Dessert

Orangen Panna Cotta auf Erdbeersaucenspiegel, Orangenfilets und Schokotafel garniert	€ 5,10
Kokosparfait auf einem Fruchtsaucenspiegel, gereicht mit Mango-Minz-Ragout	€ 5,20