

ZU BEGINN

9	karamellisierte Ziegenkäse <i>karamellisiert mit Honig, mit Apfel und Rote Beete</i>	14,90
12	Hühnersuppe	5,00
13	Tomatensuppe	5,90
14	Zwiebelsuppe <i>mit Toast und Käse überbacken</i>	6,50
21	gebackener Camembert <i>am Salatbouquet mit Butter und Preiselbeeren</i>	12,90
22	Garnelen <i>in würziger Kräuter-Knoblauchsauce</i>	16,50
23	Champignonköpfe <i>überbacken mit Schrimps, Käse und Kräuter-Knoblauchsauce</i>	13,90
24	überbackener Feta-Käse <i>mit Knoblauch und ausgesuchtem Pfannengemüse</i>	11,50

die Allergen-Karte reichen wir Ihnen auf Wunsch

FRISCH UND KNACKIG

31 **bunter Salatteller**

*garniert mit Tomaten, Gurken, ...
mit unserem Hausdressing (Rote Beete Dressing)*

und Streifen der Hähnchenbrust

16,90

nach Wunsch auch mit Joghurt- oder mit Balsamico-Dressing

33 **Burrata**

*würziger Frischkäse aus Mozzarella mit cremiger Füllung
an einem Nest frischer Blatt- und Saisonsalate
mit Rucola, Tomaten, Olivenöl und Balsamico*

18,90

34 **Salat mit Garnelen**

*Saison- und Blattsalate mit an Knoblauch gerösteten Garnelen,
Olivenöl und Balsamico*

20,50

35 **Klosterhof-Salat**

*Saison- und Blattsalate angerichtet mit Olivenöl und Balsamico,
mit gerösteten Champignons und rosa gebratenen Rinder-Streifen*

23,90

40 **kleiner Beilagensalat** *mit Hausdressing (Rote Beete Dressing)*

5,50

UNSERE STEAKS

Ganz nach Ihrem Geschmack

unsere Rindersteaks servieren wir in **medium**. Auf Wunsch gerne auch in **rare** (blutig) oder **well done** (durchgebraten)

Rumpsteak

*Argentinisches Rumpsteak
durchwachsen, mit schmalem Fettrand*

41	200 g	26,50
42	300 g	35,50

Filetsteak

*Argentinisches Rinderfilet
zart und fettfrei*

44	200 g	31,90
----	-------	-------

Kalbsteak

vom Kalbsrücken, leicht rosa gebraten

47	200 g	28,90
----	-------	-------

51	Pommes	3,90
52	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,50
53	Röstkartoffeln mit Zwiebeln	4,90
54	Kroketten	4,00

61	Brokkoli mit Sauce Hollandaise	4,90
62	Prinzessbohnen mit Zwiebeln	4,50
63	mediterranes Gemüse	6,50
64	geröstete Zwiebeln	3,90

71	Pfeffersauce	3,50
72	Champignonsauce	3,50
73	Sauce Hollandaise	3,50

81 Zwiebelrostbraten

*rosa gebratenes Rumpsteak - 200g -
mit gerösteten Zwiebeln und Röstkartoffeln*

31,90

82 Rinderlende „Klosterhof“

*Medaillons von der Rinderlende - 200g -
an mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln*

36,90

HERZHAFTES AUS DER KÜCHE

91 Hähnchenbrust

*überbacken mit Pfirsich, Schinken, Preiselbeeren,
Käse und Sauce Hollandaise, dazu Basmatireis*

22,90

92 Schweinefilet

*Medaillons der Schweinelende
mit Champignonrahmsauce,
Kroketten und Brokkoli an Sauce Hollandaise*

25,90

93 Hacksteak „Spezial“

überbacken mit Feta-Käse, dazu Röstkartoffeln

20,50

101 Pfeffer-Spieß

*Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust
mit pikanter Pfeffersauce und Pommes Frites*

22,90

102 Mix-Teller

*Hähnchen, Schwein, Hacksteak und Speck
mit Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit Kräuterquark*

24,50

103 Medaillons

*der Rinder- und der Schweinelende und Hähnchenbrust
überzogen mit Sauce Hollandaise,
mit gerösteten Champignons und Röstkartoffeln*

28,50

AUS DER PFANNE

121 Pfanne „Klosterhof“

*Schweinefilet- und Rinderfilet
geröstet mit Champignons, Zwiebeln und Paprika
im Weißwein-Rahm, gereicht mit Bandnudeln*

26,90

122 Hähnchenpfanne

*Streifen der Hähnchenbrust
geröstet mit Zwiebeln, Paprika
in pikanter Tomatensauce mit Basmatireis*

19,90

FÜR FORTGESCHRITTENE kleine Gerichte

131 Seniorenteller

Hähnchenbrust mit Kroketten und Brokkoli an Sauce Hollandaise

13,50

132 Lendchen-Teller

*zwei kleine Medaillons der Schweinelende
mit Pfeffersauce und Kroketten*

16,90

133 kleines Rumpsteak - 130g -

mit Champignonköpfen und Röstkartoffeln

23,90

UNSERE SCHNITZEL

141 Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat

17,90

142 Hähnchen-Schnitzel

„Wiener Art“, mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat

18,90

nach Wunsch auch

mit Champignonsauce, Pfeffersauce oder Paprika-Tomaten-Sauce + **3,50**

144 Kalbs-Schnitzel

ausgebackenes Kalbschnitzel nach Wiener Art

mit Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat

28,90

145 „Brokkoli-Schnitzel“

Schweineschnitzel „Wiener Art“

überbacken Käse, Brokkoli und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

22,90

146 „Cordon Bleu“

mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel

gereicht mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat

23,50

PASTA UND GEMÜSE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 151 | Bandnudeln „Aglio e Olio“
<i>mit Knoblauch in Olivenöl und Peperoncini</i> | 14,50 |
| 152 | Bandnudeln mit Garnelen
<i>mit Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola
und leichter, würziger Tomatensauce</i> | 22,90 |
| 153 | vegane Dumpling-Pfanne
<i>(Maultaschen) mit mediterranem Gemüse</i> | 14,90 |
-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 154 | veganes Schnitzel
<i>mit Pommes Frites</i> | 15,90 |
| 155 | mediterranes Ofengemüse
<i>überbacken mit Tomatensauce und Feta-Käse,
angerichtet mit Rosmarinkartoffeln</i> | 17,90 |
| 156 | vegan, ohne Feta-Käse | 16,50 |

AUS FLUSS UND MEER

- 181 **Filet vom Zander**
an feiner Kräutercreme mit Rosmarin-Kartoffeln und Brokkoli 28,90
- 182 **gebratenes Lachsfilet**
an würziger Senf-Creme auf Pfannengemüse mit Basmatireis 26,90
- 183 **Riesengarnelen**
mit Olivenöl und Knoblauch
an mediterranem Gemüse mit Basmatireis 38,90

FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

- 136 **Goldtaler** *vom Hähnchen mit Pommes Frites* 10,50
- 137 **Pasta Rotkäppchen** *Bandnudeln mit Tomatensauce* 8,50
- 138 **der Wikinger**
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes 13,90

ETWAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS

Palatschinken

zwei dünne Pfannkuchen mit Konfitüre

6,50

oder

gefüllt mit Vanilleeis, dazu Schokoladensauce

9,50

(nach Wunsch mit heißen Kirschen)

FÜR DEN KLEINEREN DESSERTHUNGER

kleiner Palatschinken

gefüllt mit Vanilleeis, dazu Schokoladensauce

6,90

EIS-KREATIONEN

Gemischtes Eis

Vanille, Erdbeere, Schoko mit Sahne

6,00

Nussknacker

*Stracciatella- und Vanilleeis mit
Nüssen, Schokosauce und Sahne*

7,50

Wiener Eisbecher

*Walnuss- und Vanilleeis
mit Krokant, Eierlikör und Sahne*

8,00

Vanilleeis mit heißen Kirschen

7,50

(nach Wunsch mit heißer Schokosauce)

veganes Eis auf Anfrage