

# SPARGELKARTE

8.00 SPARGELCREMESÜPPCHEN  
mit eigener Einlage

**alle Gerichte mit frischem Wetterauer  
Stangenspargel  
und Anneröder Kartoffeln**

— ◆ ◆ ◆ —  
wahlweise mit Sauce Hollandaise, Nussbutter

19.90 500g SPARGEL

35.50 ORIGINAL  
WIENER SCHNITZEL

28.90 SCHNITZEL "WIENER ART"

42.50 RUMPSTEAK  
ARGENTINA BLACK ANGUS

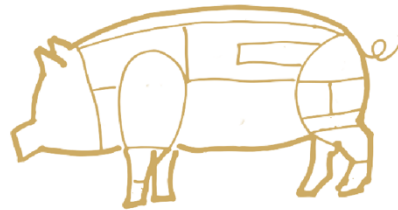
34.90 TRANCHE VOM  
LABEL ROUGE LACHS

 KLOSTER  
SCHIFFENBERG



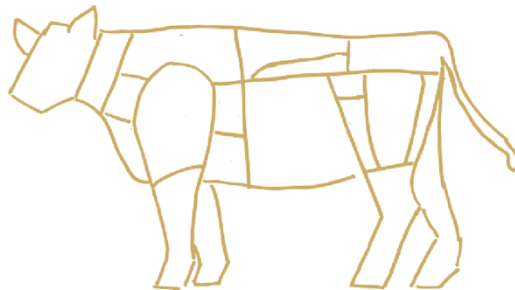
# EMPFEHLUNG

**KOTELETTE | 29.50**  
vom Duroc-Schwein



**RUMPSTEAK 250 g | 33.50**  
Argentina Black Angus

**RINDERFILET 250 g | 37.50**  
Argentina Black Angus



**Alle Steaks servieren wir Ihnen mit**  
Anneröder Bratkartoffeln und kleinem Mönchsalat

**Wahlweise mit...**  
... Pfefferrahmsauce, Zwiebelsauce oder Schmorzwiebeln (+3.50)

## Z U M   A U F T A K T

**ZIEGE IM KLOSTERGARTEN | 15.90**  
karamellierter Ziegenkäse, Cassis-Feigen, Rucola

**CARPACCIO | 16.90**  
handgeklopftes Rinderfilet, geröstete Pinienkerne, Maldon Sea Salt, Zitrone,  
Jordan Olivenöl, alter Balsamico, Rucola

**HÜTTENBERGER HANDKÄS | 9.90**  
von der Käserei Birkenstock, Zwiebeln, Essig & Öl, Kümmel, Bauernbrot

**KLEINER MÖNCHSALAT | 5.50**  
Blattsalate der Jahreszeit, Gartengurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Klosterdressing

**AUGUSTINER RIESENGARNELEN-PFANNE | 18.50**  
5 Garnelen, Peperonata, Knoblauch, Oliven, rote Zwiebeln, Rosmarin, Zitrone, geröstetes  
Knoblauchbaguette

**LINSEN-CURRY-SÜPPCHEN | 9.50**  
gebratene Riesengarnele, Kashmir-Curry, Sesamöl, geröstete Kerne, Brotknusper



**BUSECKER BIO HOKKAIDO SÜPPCHEN | 8.50**  
Kokos, geröstete Kerne, steirisches Öl, Brotknusper

## S A L A T E

wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill), Balsamicovinaigrette,  
oder Himbeervinaigrette, Ceasar-Dressing

**GROSSER MÖNCHSALAT | 15.90**  
Blattsalate der Jahreszeit, Bio-Ei, Gartengurke,  
Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Parmesan

... mit Poulardenstreifen | 19.90

... mit Rinderstreifen | 23.40

... mit Thunfisch | 19.40

... mit gebratenen Riesengarnelen | 29.30

**SALAT "CEASAR" | 19.90**  
Blattsalat der Jahreszeit, gebratene Paderborner  
Landhuhnbrust, Kirschtomaten,  
Gurke, Croutons, Parmesan

**SALAT "SÜSSE ZICKE" | 21.50**  
Blattsalat der Jahreszeit, karamellierter  
Ziegenkäse, Babyspinat, gehackte Nüsse, Trauben,  
Mango, Feigen, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,

## V E G E T A R I S C H

**SELLERIE-SCHNITZEL | 22.00**  
gelbe Paprikasauce, gebratene Pilze,  
Petersilienwurzel, Anneröder Erdapfelstumpf

**GEBACKENE BREZENKNÖDEL | 19.90**  
Rahmsauce, gebratene Waldpilze, marinierter  
Rucola, Parmesan

**Pappardelle | 19.50**  
Mandelvelouté, eingelete  
Rum-Rosinen, geröstete Mandelkerne,  
Piment de Espelette, Limone,  
süß-sauer eingelegte Paprika,  
Babyspinat, Parmesan



auch vegan möglich

## Z U R H A U P T S A C H E

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | 26.50

vom Weidekalb, Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren, kleiner Mönchsalat

### SCHNITZEL WIENER ART | 18.90

vom Freilandschwein, Pommes frites, kleiner Mönchsalat

wahlweise mit Rahmsauce, Jägersauce, Zwiebelsauce, Pfefferrahmsauce oder Paprikasauce (+ 3.50)

### GIESSENER BELLSCHUH | 17.90

halb und halb, geschmolzene Zwiebeln, Schmorsauce, Anneröder Bratkartoffeln, kleiner Mönchsalat

### CORDON BLEU VOM LANDSCHWEIN | 26.90

Vorarlberger Käse, Spanferkelschinken, cremige Erbsen, hausgemachte Kartoffelkrapfen

### RIESENGARNELEN-PFANNE | 37.50

10 Garnelen, Pepperonata, Knoblauch, Oliven, rote Zwiebeln, Rosmarin, Zitrone, geröstetes Knoblauchbaguette

### KLOSTERSCHÜPPE | 20.90

gebratene Vogelsberger Schweinelende, Cognac-Rahm, gebratene Champignons, Gelderländer Bauchspeck, Schupfnudeln, kleiner Mönchsalat

### OMAS RINDERROULADE | 21.90

lecker gefüllt, hausgemachter Apfel-Rotkohl, Anneröder Erdapfelstampf

### RAGOUT VOM

### SCHIFFENBERGER WILD | 27.90

kaltgerührte Preiselbeeren, hausgemachter Apfel-Rotkohl, handgeschabte Haselnussspätzle

### KALBSLEBER "BERLINER ART" | 24.50

gebraten, karamellierte Äpfel, Röstzwiebeln, Anneröder Erdapfelstampf

### MEERBARBENFILET | 26.90

auf der Haut sautiert, Souse Vide Vanille-Winterspargel, Busecker Bio Kürbis-Chorizo-Risotto

## F L A M M K U C H E N

### FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER ART" | 11.50

Crème fraîche, gezupfter Speck, Zwiebeln

### FLAMMKUCHEN "MEDITERRAN" | 11.50

Crème fraîche, mediterranes Gemüse

### FLAMMKUCHEN "MEERJUNGFRAU" | 12.50

Crème fraîche, gerauchter Lachs

### FLAMMKUCHEN "VEGAN" | 12.50

pflanzliche Creme fraîche, verschiedene Gemüsesorten

## F Ü R D I E K L E I N E N

### PENNE | 7.50

mit hausgemachtem Strauchtomatensugo

### HAUSGEMACHTES HÄHNCHENKNUSPER | 9.50

mit Pommes frites

### KLEINES SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART" | 10.50

mit Pommes frites

### PORT. POMMES FRITES | 4.0

### PORT. HAUSGEMACHTE KROKETTEN | 5.00

Umbestellung (außer Pommes) zzgl. 1.50  
Ketschup/Mayonnaise zzgl. 0.50



**KLOSTER  
SCHIFFENBERG**



# Dessert

KLEINER KAISERSCHMARRN | 10.50  
karamellisiert, Zwetschgenröster, Bourbon Vanilleeis

GROSSER KAISERSCHMARRN | 17.00  
karamellisiert, Zwetschgenröster, Bourbon Vanilleeis

CREME BRÛLÉE | 9.50  
Tonka Bohne, Kirschragout, hausgemachtes Kürbiskerneis

PARFAIT | 9.50  
von Bourbon Vanille & Walnuss, Zwetschgenröster

BETTHUPFERL | 7.00  
zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

HAUSGEMACHTE SORBETS | JE KUGEL 3.00  
wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen | +3.00  
auf Wunsch mit Schuss | +3.50

PERFEKT ZUM KAFFEE ODER DIGESTIF -  
WIR BERATEN SIE GERNE!

