

VORSPEISEN

Handgeklopftes Carpaccio | 13,50

Trüffel, Balsamico-Emulsion, Brotknusper,
Frisée-Spitzen, gehobelter Parmesan

Gegrillte Melone | 13,50

Honig-Lack, cremiger Feta, Minze, Croutons
geröstete Pinienkerne, zweierlei vom Basilikum

Handkäs mit Musik - 7,50

von der Käserei Birkenstock, Zwiebeln,
Essig & Öl, Kümmel, Bauernbrot

Dreierlei vom Hüttenberger Handkäs | 14,50

von der Käserei Birkenstock, Zwiebeln, Essig & Öl,
Kümmel, Bauernbrot

Ziege im Klostergarten | 15,90

Ziegenkäsecreme, Cassis-Feigen, Pumpnickelerde

Kleiner Mönchsalat | 5,50

gemischter saisonaler Blattsalat, Klosterdressing

Rinderkraftbrühe | 9,90

Grießnockerln, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch



Zitronengrasschaumsuppe | 8,90 €

Rettich-Dumpling, Wakame, Kokos, Limone,
Koriander, eingelegter Ingwer

FLAMMKUCHEN

Als Hauptgang oder auch perfekt zum
Teilen als Vorspeise

Elsässer Art | 12,90

Crème fraîche, gezupfter Speck, Zwiebeln

Mediterran | 12,90

Crème fraîche, Feta, mediterranes Gemüse

Meerjungfrau | 14,50

Crème fraîche, Lauch, gerauchter Lachs

Vegan | 13,40

pflanzliche Crème fraîche, verschiedene
Gemüsesorten

KINDER

Penne | 8,50

mit hausgemachtem Strauchtomatensugo

Hausgemachtes Hähnchenknusper | 10,50

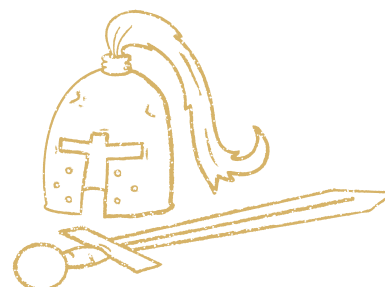
mit Pommes frites

Kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" | 11,50

mit Pommes frites

Portion Pommes frites | 4,00

Portion Kroketten | 5,00



HAUPTGÄNGE

Klosterschüppe | 23.40

gebratene Schweinelende, Rahmsauce, gebratene Pilze, gerösteter Gelderländer Bauchspeck, Röstzwiebeln, Nussbutter-Schupfnudeln, kleiner Salat

Giessener Bellschuh | 19.40

halb & halb, geschmolzene Zwiebeln, Schmorsauce, Anneröder Bratkartoffeln, kleiner Salat

Schweineschnitzel "Münchener Art" | 23.90

mariniert mit süßem Senf & Meerrettich, kross gebacken, lauwarmer Kartoffel-Landgurken-Salat

Original Wiener Schnitzel | 28.50

vom Weidekalb, lauwarmer Kartoffel-Landgurken-Salat, kaltgerührte Preiselbeeren, kleiner Salat

Schnitzel "Wiener Art" | 19.90

vom Freilandschwein, Pommes frites, kleiner Salat

wahlweise zu den Schnitzeln | 4.00

Rahmsauce, Jägersauce, Zwiebelsauce, Pfefferrahmsauce, Grüne Sauce nach Frankfurter Art oder 2 Spiegeleier

Kalbsleber | 27.50

Portwein, Pflaume, Thymian, Brokkoli, Baharat-Kartoffelpüree

Omas Rinderroulade | 25.50

lecker gefüllt, hausgemachter Apfel-Rotkohl, Anneröder Erdapfelstampf

Zwiebelrostbraten | 35.50

aus dem Rinderrücken, Burgundersauce, Röstzwiebeln, Speckbohnen, Anneröder Kartoffelgratin

Supreme vom Paderborner Landhuhn | 27.90

Balsamico-Jus, Zitronenkräuter, Mais³-cremig, -kernig, -Brot

Gegrillter Schweinebauch | 27,50

vom Schwäbisch-Hällischem-Schwein, Goji-Beeren-Jus, Püree von weißen Bohnen, hausgepickelte Zwiebeln, Pimientos de Patron, Kräuterbrot

Duette von Wolfsbarsch & Pulpo | 33.50

BBQ-Lack, Paella-Creme, Chorizo, grüner Spargel, geschmorte Kirschtomate

VEGETARISCH

Tagliatelle Trüffel | 23.90

Samtige Beurre Blanc, Trüffel, Babyspinat, gebeiztes Eigelb, Trüffel-Käse

Gebratene Semmelknödel-Schnitte | 22.90

Selleriepüree, gebratene Pilze, Babyspinat, Kirschtomaten, Steinpilz-Jus



Wilder Gemüsegarten | 21.90

lauwarmer Hummus, gebackene Kichererbse, Paprika, Aubergine, Wild-Brokkoli, eingelegter Fenchel, Pilze, Salzzitronen-Emulsion, Gemüse-Jus, Kräuterknusper

SALATE

Wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill) | Balsamicovinaigrette | Zitrusvinaigrette | César-Dressing

Großer Mönchsalat | 16.90

Blattsalate der Jahreszeit, Bio-Ei, Gartengurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Parmesan

... mit gebackener Poularde | 20.90

... mit Rinderstreifen | 24.40

... mit Thunfisch | 20.40

... mit No-Chicken | 20.40

Salat "Süße Zicke" | 22.50

Blattsalat der Jahreszeit, karamellierter Ziegenkäse, gehackte Nüsse, Kirschtomaten, Trauben, Brombeerkompott

Salat "César" | 20.90

Blattsalat der Jahreszeit, gebackene Paderborner Landhuhnbrust, Kirschtomaten, Gurke, Croûtons, Parmesan



KLOSTER MENÜ

3 - Gang Menü | 48.00
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4 - Gang Menü | 54.00
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Kombinieren Sie Ihre gewünschte Menü
frei aus unserer Karte.

Eine rückwirkende Rabattierung ist ausgeschlossen.

DESSERT

Kleiner Kaiserschmarren | 10.50
karamellisiert, Zwetschgenröster*, Bourbon-Vanilleeis

Grosser Kaiserschmarren | 17.00
karamellisiert, Zwetschgenröster*, Bourbon-Vanilleeis

Du bist nicht du, wenn du hungrig bist! | 10.50
Vanillecreme, Karamell, geröstete Erdnuss,
dunkle Schokolade, Snickers-Eis

Duette von Rhabarber Himbeere | 9.50
Rhabarberkompott, Crumble,
Himbeeruchen, Rhabarber-Gel

Betthupferl | 7.00
zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

Heißer Mönch | 8.50
heiße Himbeeren, Schlagoberst, zwei Kugeln Vanilleeis

Carte D'Or Eiscreme | je Kugel 2.50
wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

Hausgemachte Sorbets | je Kugel 3.50
wechselnde Sorten, sprechen Sie uns gerne an

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



HAUSEIGENES

Brände | 2 cl - 4.50 €

Marille
Obstler
Williams
Nussler

Liköre | 2 cl - 4.00 €

Lemon Cheesecake
Maracuja Sahne
White Chocolate
Wildbeere



FÜR ZUHAUSE

... auch perfekt zum Verschenken

Bügelflaschen

0.2 l - 11.90 € | 1.0 l - 39.90 // 36.90 €

Schiffenberger Auslese

9 x 2 cl - 25.00 €

Birnen, Pflaumen, Nüssen
mit jeweiliger Frucht und Nuss in
Einmachgläsern