

VORSPEISEN

Handgeklopftes Carpaccio | 13.50

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

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, Pumernickelerde

Kleiner Mönchsalat | 5.50

gemischter saisonaler Blattsalat, Klosterdressing

Rinderkraftbrühe | 9.90

Grießnockerln, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch



Tom kha - Suppe | 8.50

Räucher Tofu, Glasnudeln, Zitronengras,
Koriander, Crispy Chili Öl

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

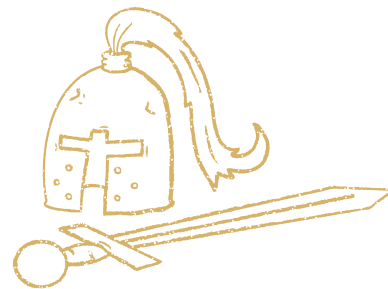
mit Pommes frites

Kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" | 11.50

mit Pommes frites

Portion Pommes frites | 4.00

Portion Kroketten | 5.00



HAUPTGÄNGE

Geschmorrte Lammhaxe | 37,50

Kritharaki Risotto, geschmorte Paprika, Tomate, Olive, Basilikum, Estragon, Dill

Zwiebelrostbraten | 35,50

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

Frikassee von der Maispoularde | 26,50

vom Sûpreme, Buchenpilze, Erbse, Fingermöhren, Schwarzwurzel, natur Reis

Original Wiener Schnitzel | 28,50

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

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

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

Fischgericht des Tages

Unser Servicepersonal verrät Ihnen gerne, was die Küche heute für Sie zubereiten wird.

VEGETARISCH

Fregola Sarda | 17,90

geschmorte Tomate, Basilikum, Stracciatella de Bufala

Gebratene Semmelknödel-Schnitte | 22,90

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



Wilder Gemüsegarten | 21,90

lauwarmer Hummus, gebackene Kichererbse, mediterranes Gemüse, Salzzitronen-Emulsion, Gemüse-Jus, Kräuterknusper

SALATE

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, karamellisierte 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.

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

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

Betthupferl | 7.00
zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

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

Carte D'Or Eiscrème | 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, Pfläümchen, Nüsschen
mit jeweiliger Frucht und Nuss in
Einmachgläschen