KLOSTER
SCHIFFENBERG

VORSPEISEN

Hausgerauchte Barbarie-Entenbrust | 14.50
zweierlei vom Sonnenhof Bio-Kürbis, violette Kartoffel, Sauce Rouille, Feldsalat

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, Pumpernickelerde

Kleiner Mönchsalat | 5.50
gemischter saisonaler Blattsalat, Kräutervinaigrette

Rinderkraftbrühe | 9.90
Grießnockerln, Tafelspitz, Gemüsestreifen, Schnittlauch

Maroni-Schaum-Suppe | 9.00
karamellisierte Maronencreme, Gewürz-Balsamico, Salz-Butter-Crumble, Arancia Filets

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

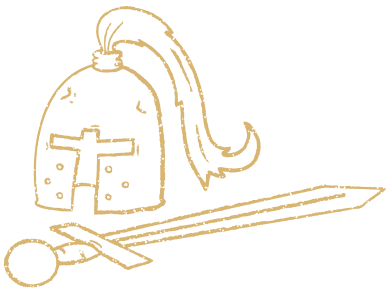
Penne | 8.50
mit hausgemachtem Strauchtomatensugo

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



Eine vollständige Freiheit von Allergenen kann aufgrund von Kreuzkontamination in Küche und Produktion nicht garantiert werden.
Beilagenänderung (außer zu Pommes frites) 1,50 €
Ketchup/Mayo - 0.50 €

HAUPTGÄNGE

Giessener Bellschuh | 19.40
halb & halb, geschmolzene Zwiebeln, Schmorsauce, Anneröder Bratkartoffeln, kleiner Salat

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

Original Wiener Schnitzel | 28.50
vom Weidekalb, lauwarmer Kartoffel-Endivien-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

Sauerbraten vom regionalen Rind | 35,50
Burgundersauce, Busecker Rahm-Wirsing, Himbeer-Rotkohl vom Sonnenhof, hausgemachte Anneröder Macaire Kartoffeln

Rückensteak vom Weiderind "Strindberg" | 36.50
Zwiebel-Senf-Kruste, Balsamico-Soja-Jus, sautierter Wildbrokkoli, Zitronenthymian-Pesto, Kartoffel-Kräuter-Creme, fermentierter Knoblauch

Kalbsleber | 27.50
Portwein, Pflaume, Thymian, Brokkoli, Baharat-Kartoffelpüree

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

VEGETARISCH

Geschmorter Sonnenhof Bio-Hokkaido | 19,90
Geschmorter Kürbis, Buttermilch-Beurre-blanc, Kürbiskraut, Blauschimmelkäse, Kürbiscreme, Crumble

Gebratene Semmelknödel-Schnitte | 23.90
Pastinake hoch2, Petersilienschaumsauce, Waldpilze, XO Balsamico Tomaten, marinierter Sonnenhof Grünkohl

Baba Ghanoush | 21.90
eingelegte Zwiebeln, gegrillte Paprika, Granatapfel, XO Balsamico Tomaten, Pistazien, Busecker Karotte, Koriander-Radicchio

REGIONAL | EHRLICH | LECKER

Gemüse vom Busecker Sonnenhof
Kartoffeln aus Annerod
Handkäse aus Hüttenberg

... und vieles mehr nach saisonaler Verfügbarkeit

HESSEN À LA CARTE
Auszeichnung 2026

SALATE

Wahlweise mit Klosterdressing (Rahm-Dill) | Balsamicovinaigrette | Zitrusvinaigrette | Kräutervinaigrette

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, karamellisierter Ziegenkäse, gehackte Nüsse, Kirschtomaten, Trauben, Brombeerkompott

KLOSTER
SCHIFFENBERG

DESSERT

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

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

Bratapfel | 11.00
Bratapfelpüree, Butter Crumble, geschmorte Apfel-Perlen, Vanille-Mousse, Rumrosinen, Marzipaneis

Mille-Feuille von der Williamsbirne | 10.50
Geschmorte Birne, Zimt-Mousse, Blätterteig, geeiste Haselnuss

Betthupferl | 7.00
zwei hausgemachte Pralinen mit einem Espresso

Heißer Mönch | 8.50
heiße Himbeeren, Schlagobers, 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 - 4.90 €
Marille
Obstler
Williams
Nussler

Liköre | 2 cl - 4.40 €
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 €
Birnchen, Pfläumchen, Nüsschen mit jeweiliger Frucht und Nuss in Einmachgläschen