

Klosterschänke

VORSUPPEN UND SALATE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe	3,80€
Mit herzhafter Einlage	
Tomatencremesuppe	3,80€
Mit feiner Sahnehaube	
Beilagen Salat	3,80€
Diverse Salate	
Vegetarischer Salatteller	11,80€
Diverse Salate, Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln	
Salatteller Hähnchenbrust	12,80€
Diverse Salate und Hähnchenbruststreifen	

* zu den Salattellern reichen wir Ciabattabrot

* alle Salate werden mit einem hausgemachten Balsamicodressing angerichtet

SCHNITZEL-PARADE (SCHWEIN CA. 200G)

Schnitzel „Wiener Art“	12,50€
Kräuterbutter, Zitrone, Pommes und Salat	
Schnitzel „Jäger Art“	13,50€
Champignonrahmsauce, Pommes und Salat	
Schnitzel „Walliser Art“	14,50€
Preiselbeersahneerrettich, Hollandaise, Dauphines und Salat	

FRISCHES VOM FISCH

Matjes nach Hausfrauen-Art	11,80€
Dazu Kartoffeln	
Seelachsfilet an Estragon-Senfsauce	12,80€
Dazu Kartoffeln und Salat	
Frische Forelle (im Backofen zubereitet)	15,80€
Dazu Kartoffeln, zerlassene Butter und Salat	
Frischer Saibling (im Backofen zubereitet)	17,80€
Dazu Kartoffeln, zerlassene Butter und Salat	

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“	10,80€
Mit Schmand-Quark Creme, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse	
Flammkuchen Mozzarella	10,80€
Mit Schmand-Quark Creme, Oliven, Pesto Cherry Tomaten, Rucola und Emmentaler Käse	
Vegetarischer Flammkuchen	10,80€
Mit Schmand-Quark Creme, Hirtenkäse, Lauch, Zwiebeln, Rucola und Emmentaler Käse	

HERZHAFTES VOM RIND

Rindergulasch	14,80€
Dazu Klöße und Apfelrotkohl	
Sauerbraten	14,80€
Dazu Kartoffeln, Sauce und Apfelrotkohl	
Rinderroulade	15,80€
Dazu Klöße, Sauce und Apfelrotkohl	

VOM GERUPFTEN FEDERVIEH

Hähnchenbrustgeschnetzelt	13,80€
In Champignonrahmsauce, Miniröstis und Salat	
Hähnchenbrust „Elsässer Art“	13,80€
In Schmand-Speck-Zwiebelsauce, Eierspätzle und Salat	

VEGETARISCHE GERICHTE

Gebackener Camembert	8,80€
Dazu Preiselbeersahne, Butter und Ciabattabrot	
Käsespätzle	10,80€
Sahne, Käse, Schmorzwiebeln und Salat	
Hausgemachte Semmelknödel	10,80€
Dazu Champignonrahmsauce und Salat	

Klosterschänke

AUS PFANNE UND GRILL

Holzfüllersteak	12,50€
Zwei marinierte Schweinekammsteaks, Kräuterbutter, Pommes und Salat	
Alm Schmaus	15,50€
Drei zarte Schweinemedallions, Champignonrahmsauce, Eierspätzle, gratinierter Käse und Salat	
Grillteller	16,80€
Ein zartes Schweinemedallion, ein mariniertes Schweinekammsteak, ein Angus Hüftsteak, Pommes, Kräuterbutter und Salat	

ANGUSSTEAK VOM GRILL (CA. 200G)

*maximale Garstufe Medium Well

Rumpsteak „Kräuterbutter“	21,50€
Kräuterbutter, Pommes und Salat	
Rumpsteak „Champignon“	21,50€
Champignonrahmsauce, Pommes und Salat	
Rumpsteak „Pfeffer“	21,50€
Pfefferrahmsauce, Pommes und Salat	

Gern servieren wir Ihnen auch ein 300g Angussteak
zum Aufpreis von 7,50€

Zum Aufpreis ab 17:30 Uhr

- Bratkartoffeln *anstelle von Pommes	2,00€
- Röstzwiebeln	2,00€
- Speckbohnen	2,50€

Gerichte ab 17:30

Fuhrmannsteak	15,50€
Zwei marinierte Schweinekammsteaks, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter	
Ratsherrenteller	17,50€
Drei zarte Schweinemedallions, Bratkartoffeln, Spiegelei, Gemüse, Hollandaise und Champignonrahmsauce	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes	2,50€
Spätzle mit Champignonrahmsauce	5,00€
Chicken Nuggets mit Pommes In knuspriger Cornflakes Panade	6,00€
Kinderschnitzel mit Pommes	6,00€

*Portion Mayonnaise / Ketchup 0.20€

UNSERE SÜSSEN VERFÜHRUNGEN

Heißer Apfelstrudel	4,50€
Dazu eine Kugel Vanilleeis, Sahne und Puderzucker	
Panna Cotta	4,80€
Saisonale Früchte, Streusel und Fruchtspiegel	

*Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Personal

Da wir alle Speisen mit Liebe zubereiten, kann es bedeuten,
dass Sie besonders in Stoßzeiten eine kleine Wartezeit in
Kauf nehmen müssen.

Das gesamte Team der Klosterschänke wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.

Küchenzeiten

- 11.30 Uhr – 13.45 Uhr
- 17.30 Uhr – 21.00 Uhr