

Speisekarte

Herzlich Willkommen
in unserer
Klostergaststätte



Salat

Kleiner Salatteller 4,20 €
mit Dressing nach Wahl (Sauerrahm oder Essig/Öl) ^{c/k}

Suppen

Benediktiner Klosterbierbrotsuppe mit Röstzwiebel ^{a/b} 4,80 €

Kraftbrühe mit Flädle ^{a/b/c/8} 4,40 €

Hauptgerichte

Klösterliches Dreierlei 10,90 €
Hausgemachte Maultasche vom Grill, Käsespätzle,
schwäbischer Krautkrapfen und Bratensauce ^{a/b/c/e/8/4}

Geschmorte Rinderbacke 13,70 €
in kräftiger Sauce mit Wurzelgemüse, Spätzle und Salatteller ^{a/b/l}

Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, 18,80 €
Bratensauce, Spätzle und Salatteller ^{a/b/c/l}

Gemischter Braten von Schwein und Rind 12,80 €
mit Bratensauce, Spätzle und Salatteller ^{a/b/c/l}

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 11,80 €
mit Pommes frites und Salatteller ^{a/b/c}

Schweinelendchen nach Art des Hauses 15,80 €
mit Pilzrahmsauce auf Käsespätzle und Salatteller ^{a/b/c/l}

Putenschnitzel (natur) 12,60 €
in Rahmsauce mit Kroketten und Salatteller ^{a/b/l/5}

Sealachsfilet paniert 10,50 €
mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat ^{a/b/d/2}

Vegetarisch

Polentaschnitte auf Grillgemüse und Paprikasauce (VEGAN)	8,50 €
Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln und Salatteller ^{a/b/c}	8,90 €

Vesper

Hausmacher Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot ^{a/b/e/1/2/3/4/6}	7,40 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse ^{a/b/e/1/2/3/4/6}	8,10 €
Hawaiitoast mit Salatbouquet ^{a/b/c/6/8}	8,50 €

Wild-Saison

Wildkraftbrühe mit Brätspätzle und Gemüsestreifen ^{a/c/i/l}	5,80 €
Vegane Kürbissuppe mit Preiselbeeren ^E	4,80 €
Wildgulasch mit Brotknödel, Preiselbeeren und Salatteller ^{a/b/c/i/l}	15,50 €
Hirschrückensteak mit Kartoffelkrusteln und Blaukraut ^{a/b/c/e/l}	16,90 €
Rehbraten von der Keule mit Preiselbeerpfirsich, Spätzle und Blaukraut ^{a/b/c/i/l}	16,20 €
Gebratene Entenbrust auf Brombeer-Orangensoße mit Waffelkartoffeln und Spitzkohl ^{e/l}	18,80 €
Kaiserschmarren mit Apfelmus ^{a/B/c}	6,10 €
Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne ^{a/B/c/E/l}	5,50 €

alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Farbstoffen, 6) mit Phosphat, 7) koffeinhaltig, 8) Nitritpöckelsalz, 9) mit Süßungsmittel, 10) chininhaltig, 11) mit Taurin, 12) mit Milcheiweiß, 13) gewachst, 14) geschwärzt, 15) enthält Phenylalaninquelle, 16) Pflanzenöl aus GV-Soja

Sehr geehrte Gäste,

wir haben unsere Zutatenliste nach bestem Wissen und Gewissen deklariert.

Leider ist es technologisch nicht mit absoluter Sicherheit zu vermeiden, dass Spuren von Allergenen trotzdem enthalten sein können. Der Spurenhinweis bedeutet nicht, dass in dem Lebensmittel oder Getränk auch wirklich Spuren von Allergenen enthalten sein müssen.

Als Allergiker vergewissern Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal über die einzelnen Zutaten.

Wir helfen Ihnen gern.

Übersicht Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff(en)
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Farbstoff(en)
- 6) mit Phosphat
- 7) koffeinhaltig
- 8) Nitritpöckelsalz
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) chininhaltig
- 11) mit Taurin
- 12) mit Milcheiweiß
- 13) gewachst
- 14) geschwärzt
- 15) enthält Phenylalaninquelle
- 16) Pflanzenöl aus GV-Soja

Übersicht Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellten Erzeugnissen
- b) Eier und Eierzeugnisse
- c) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Schwefeldioxid und Sulfite
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- h) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Lupine und Lupinenerzeugnisse
- j) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- k) Senf und Senferzeugnisse
- l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- m) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse