

Klosterwirt Weihnachtsmenu 2026

Vorspeise:

Gebeizter Lachs mit Sauerrahmgurken und Meerrettichmousse

17

Suppe:

Südtiroler Weinsuppe mit Backerbsen und Schnittlauchöl

9

Hauptspeisen:

Geschmorte Rinderschulter, sautierter Rosenkohl, Kartoffelstampf

alternative Sättigungsbeilagen:

Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Kartoffelknödel, Brezenknöde

alternative Gemüsebeilagen:

Blaukraut, Spitzkohl, Wirsching, Karotten, Brokkoli

28

Vegi:

Safran Graupenrisotto mit Orangen und Chicoree

23

Vegan:

Kräuterknödel auf Romescosauce und gerösteten Mandelblättchen

19

Dessert:

Eierlikör Panna Cotta mit Weichseln und gebrannten Pistazien

10

