

Herzlich Willkommen!

Wir sind stolzes Mitglied im Slowfood Genußführer 2024!

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen.

Der Schutz von biokultureller Vielfalt, Kulturlandschaften und kulinarischen Traditionen steht im Mittelpunkt.

Mit großer Leidenschaft als Gastgeber möchten wir Sie bei uns begrüßen. Im Sinne von Slowfood ist unsere Speisekarte bewußt klein gehalten. Nur so können wir für die hohe Qualität unserer Produkte garantieren.

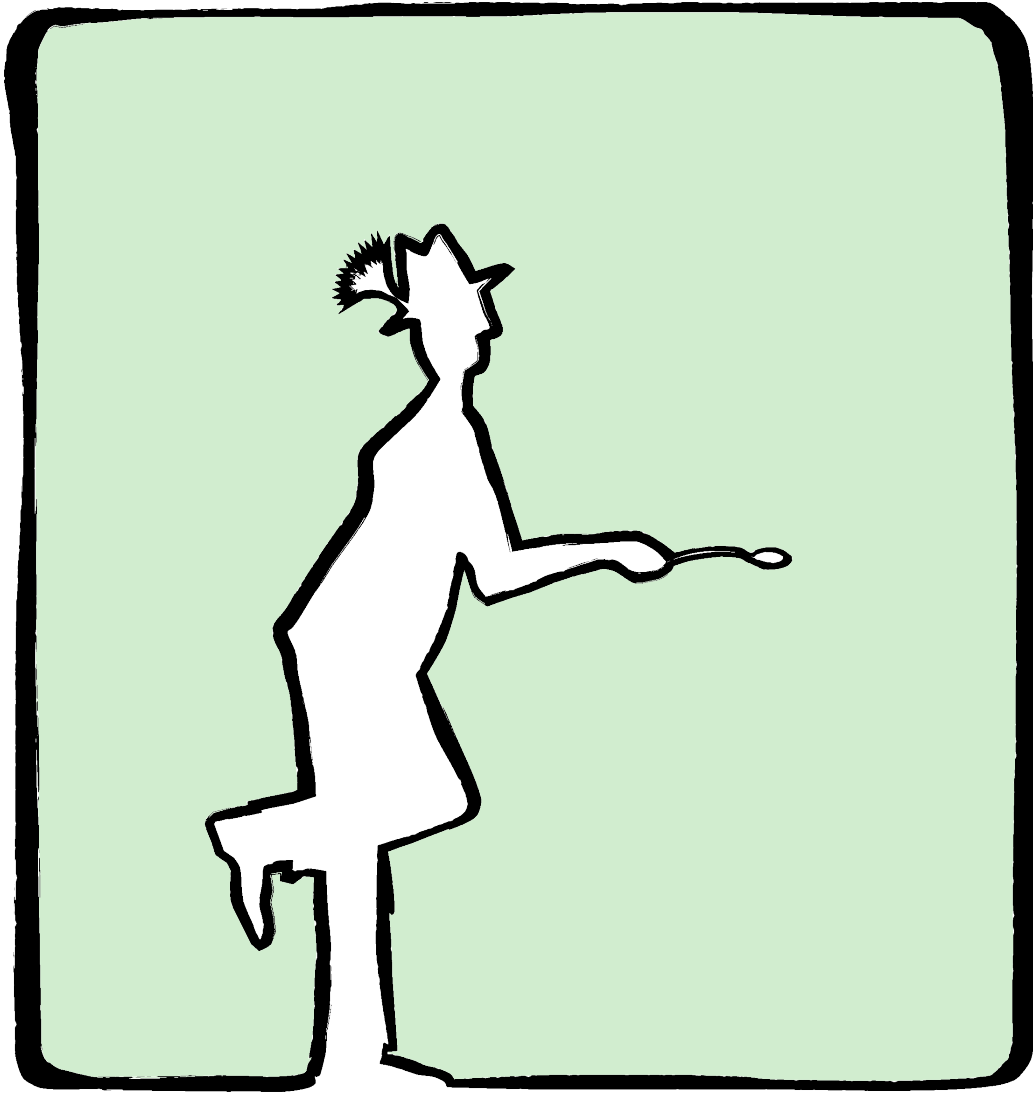
Genießen Sie ihren Aufenthalt und kommen Sie bald wieder!

Herzlich,

Ihr Klosterwirt-Team




Slow Food®
Deutschland



Speisekarte

Brotzeitkarte

Obazda **vegi**

Rote Zwiebeln | Radieserl | Brotkorb 8,90

Wurstsalat von der Stadtwurst

Senfmarinade | Rote Zwiebeln 10,60

-Schweizer mit Emmentaler 11,80

Nürnberger Rostbratwürschtl

sechs Stück | Sauerkraut | Brotkorb 12,80

selbstgemachte Tellersülze

vom Schweinsbraten | hausgebackenes Roggenbrot 12,80

gebratener Leberkas

Spiegelei | Kartoffelsalat 13,80

gebackene Milzwurst

Kartoffelsalat | Kernölmayo 14,50

Knödel Trio **vegi**

Beilagensalat

Spinatknödel | Rote-Beetknödel | Kaspressknödel 17,90

Vorspeisen

hausgebackenes Roggenbrot

Butter

3,50

Tafelspitzbrühe

Mascarpone Zitronen Agnolotti

7,20

kleiner Beilagensalat **vegan**

Senfdressing

4,90

Gemischter Salat **vegan**

Senfdressing

7,90

Brezenknödelcarpaccio **vegi**

Romadur | Ei | Salat | Zwiebelvinaigrette | Kürbiskernmayo

14,30

Pollinger Lachsforelle geräuchert

Sauerrahmgurken | Knoblauch | Brotchip

16,80

Salate

Großer bunter Salatteller

Blattsalate | Rote Beete | Krautsalat | Kartoffelsalat 10,40

- mit Backhendl

Kürbiskernpesto +6,90

- mit karamellisiertem Ziegenkäse **vegi**

Apfel-Quitte-Chutney +6,10

- mit Falaffel **vegan**

Hummus +5,90

Schnitzel-Liebe Happy Hour

23,23

Montag bis Freitag zwischen 17 und 18 Uhr

Schnitzel-Liebe

frisch im Butterschmalz in der Pfanne gebacken

original Wiener Schnitzel vom Kalb

26,90

klassisch serviert mit Preiselbeeren, Zitrone, Kaper, Sardelle

vegetarische Variante: Sellerieschnitzel

17,50

mit Preiselbeeren und Zitrone

inkl. einer Beilage nach Wahl:

- ❧ Pommes
- ❧ Kartoffelsalat
- ❧ Gurkensalat
- ❧ Kartoffel-Gurken-Salat
- ❧ Beilagensalat
- ❧ Krautsalat

jede weitere Beilage

4,90

Hauptspeisen

Bayrischer Schweinsbraten 16,80
Schulter und Wammerl | Kartoffelknödel | Krautsalat | Biersauce

Gesottener Tafelspitz 21,90
Meerrettichsauce | Drillinge | Karotten

Zwiebelrostbraten 29,80
Käsespätzle | Röstzwiebeln | Zwiebeljus | Beilagensalat

Filet von der Pollinger Lachsforelle 24,50
Kartoffel Gemüse Gröstl | Romesco Sauce

Alle Hauptspeisen sind auch als kleine Portion (-3€) möglich, für Umbestellungen berechnen wir eine Pauschale von 1 Euro. Für 0,50 ct. packen wir ihnen gerne ihr Essen für zu Hause ein.

vegane und vegetarische Hauptspeisen

Sellerieschnitzel **vegi** 17,50

Beilage nach Wahl | Preiselbeeren | Zitrone

Käsespätzle **vegi** 16,60

mit Bio Eiern | Bio Emmentaler | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Roggen Schlutzkrapfen **vegi** 17,90

Spinat-Bergkäse-Füllung | Salbeibutter | Grana Padano

Röstgemüse Ravioli **vegan** 17,90

Romesco Sauce | Zuckerschoten | geröstete Mandeln

Knödel Trio **vegi** 17,90

Beilagensalat

Spinatknödel | Rote-Beetknödel | Kaspressknödel

Alle Hauptspeisen sind auch als kleine Portion (-3€) möglich, für Umbestellungen berechnen wir eine Pauschale von 1 Euro. Für 0,50 ct. packen wir ihnen gerne ihr Essen für zu Hause ein.

Dessert

Kaiserschmarrn

Mandeln | Rumrosinen | Apfelmus | Zwetschgenröster 14,90

Creme Brulee

Tonkabohne | Schokocrumble | Himbeer Sorbet 8,70

Mozartkugel

Pistazieneis | Schokocreame | Mandelkrokant 7,60

Affogato

Espresso | Vanilleeis 4,80

Klosterwirtini

Cassis Sorbet | Prosecco 7,30

Eiscreme

Pistazie | Schokolade | Vanille je Kugel 2,90

Sorbet

Cassis | Himbeere je Kugel 2,90