



Speisekarte

Herzlich Willkommen!

Seit 2023 sind wir stolzes Mitglied im Slowfood Genußführer.

Slow Food steht für eine Ernährungswelt, die auf fairen Beziehungen basiert. Die das Klima und die Gesundheit schützt 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.

Ziele, die wir mit vollem Einsatz in unseren Alltag integrieren.

Mit großer Leidenschaft als Gastgeber freuen wir uns, Sie bei uns zu begrüßen. Im Sinne von Slow Food ist unsere Speisekarte bewußt klein gehalten. Wir kochen frisch, saisonal und regional.

Genießen Sie ihren Aufenthalt und kommen Sie bald wieder!

Herzlich,

Ihr Klosterwirt-Team




Slow Food®
Deutschland

Brotzeitkarte

Obazda

vegi

Rote Zwiebeln | Radieserl | Brotkorb

10,60

Wurstsalat von der Stadtwurst

Senfmarinade | Rote Zwiebeln | Brotkorb

11,60

-Schweizer mit Emmentaler

12,80

Nürnberger Rostbratwürscht

12,80

Sechs Stück | Sauerkraut | Brotkorb

Selbstgemachte Tellersülze

12,80

Vom Schweinsbraten | Brotkorb

Gebratener Leberkas

13,80

Spiegelei | Kartoffelsalat

Gebackene Milzwurst

14,50

Kartoffelsalat | Kernölmayo

Spinatknödel

vegi

18,90

Nussbutter | Grana Padano | Beilagensalat

Vorspeisen

Hausgebackenes Roggenbrot

Tomatenbutter

4,90

Tafelspitzbrühe

Frittaten oder Brätspätzle

7,20

Kleiner Beilagensalat **vegan**

Senfdressing

5,90

Gemischter Salat **vegan**

Senfdressing

7,90

Brezenknödelcarpaccio **vegi**

Romadur | Bio 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 +7,90

- mit gebratenem Ziegenkäse **vegi**

Apfel-Quitte-Chutney +6,10

- mit Falaffel **vegan**

Hummus +5,90

Schnitzel-Liebe Happy Hour

Montag bis Freitag zwischen 17 und 18 Uhr

gilt nicht an Feiertagen



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

☛ Drillinge

☛ Kartoffelsalat

☛ Gurkensalat

☛ Kartoffel Gurken Salat

☛ Krautsalat

jede weitere Beilage

4,90

Hauptspeisen

Fränkisches Schäufele 19,50

Kümmel Dunkelbeer Jus | Brezenknödel | Krautsalat

Gesottener Tafelspitz 22,90

Meerrettichsauce | Drillinge | Karotten

Zwiebelrostbraten 29,80

von der bayrischen Rinderlende

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.

vegetarische und vegane Hauptspeisen

Sellerieschnitzel **vegi** 17,50

Beilage nach Wahl | Preiselbeeren | Zitrone

Käsespätzle **vegi** 18,60

Bio Eier vom Rösslberg | Bio Dinkelmehl | Bio Emmentaler |
Röstzwiebeln | Beilagensalat

Roggen Schlutzkrapfen **vegi** 17,90

Spinat-Bergkäse-Füllung | Salbeibutter | Grana Padano

Spinatknödel **vegi** 18,90

Mit Bergkäse gefüllt | Nussbutter | Grana Padano | Beilagensalat

Kartoffelrösti **vegan** 17,90

Sautierte Pilze von der Wildnismanufaktur | Sellerie Kokos Creme

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

Warmes Schokotörtchen

Pollinger Vanilleeis | Crumble 8,30

Creme Brulee

Schokocrumble | Pollinger Mango Sorbet 8,70

Mozartkugel

Pollinger Pistazieneis | Schokocreame | Mandelkrokant 7,60

Eiscreme von der Pollinger Eismanufaktur

Pistazie | dunkle Schokolade | Vanille je Kugel 2,90

Sorbet von der Pollinger Eismanufaktur

Cassis | Mango je Kugel 2,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis 4,80