

Mittwoch - Sonntag
11.30 - 15.00 Uhr


Kloster-Salat mit Kräutern aus dem Garten, gerösteten Kernen & Brot ^{A,C,E,I}
klein 4,90 € | groß 6,90 €

Mangold-Quiche mit Bio-Ziegen-Feta vom Goasbauern dazu Kräutersalat ^{A,C,E,I,G,J} 13,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Pinot Grigio DOC Venezia, 2018, Le Carline, Italien Venetien 0,1l 4,60 €

Linseneintopf mit Wurzelgemüse & Petersilie ^B 6,50 €
mit Bio-Wiener 7,90 €

Bio-Hühnerkraftbrühe mit Bio-Eiernudeln, grünem Frühlingsgemüse & Kräuter-Pesto ^{A1,B,C,I2,J}
10,20 € | als Vorspeise 7,20 €

Saiblingsfilet nach Matjes-Art vom Fischer Sebald mit Rote-Beete-Salat,
Meerrettichcreme & eingelegten Zwiebelringen ^{D,H,G} 15,90 € | als Vorspeise 11,90 €

Klosterküche-Bio-Schweinebraten mit Serviettenknödel, Dunkelbiersoße mit Haderner Bio-Dunkel
& frischem Krautsalat ^{A1,B,G,J} 16,80 €

Unsere Weinempfehlung:

Dornfelder, 2017, Weinhaus Hauck, Rheinhessen 0,1l 3,60 €

Bio-Rinderhüftsteak mit würziger Mole, frisch gebackenem Maisbrot
& Paprika-Tomaten-Salsa ^{A1,B,C,F,J} 21,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Saint Chinian Mas des Huppés AOP, 2019, Cuvée aus Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre
Château Bousquette, Frankreich Languedoc 0,1l 4,60 €

Zwei Spinatknödel mit Bio-Bergkäse und Dreierlei vom Radieserl ^{A1,E,G,J} 13,80 €

Bio-Tagliatelle mit Frühlingsgemüse, cremiger Kräutersoße und geriebenem Salz ^{A1,G,J} 14,60 €

Unsere Weinempfehlung:

Caringole, Chardonnay Côte de Thongue Pays d'oc IGP, 2020, Domaine La Croix Belle,
Frankreich Languedoc, 0,1l 4,60 €

Besondere saisonale Klosterküchen-Schmankerl finden Sie auf unserer Tageskarte!
Unsere Mitarbeiter bringen Ihnen auch gerne die Weinkarte.

KINDERGERICHTE

Bio Hühnereintopf mit Muschelnudeln und Gemüsewürfeln ^{A1,B,J} 4,00 €

Spinatknödel mit wahlweise gebräunter Butter oder Bratensauce ^{A1,G,J} 3,50 €

1 Paar gebratene Bio Wiener in der Semmel mit hausgemachtem Ketchup ^{A1} 4,50 €