

Mittwoch - Sonntag  
11.30 - 15.00 Uhr  


Kloster-Salat mit Kräutern aus dem Garten, gerösteten Kernen & Brot <sup>A,C,E,I</sup>  
klein 4,90 € | groß 6,90 €

*Unsere Weinempfehlung:*

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

Linseneintopf mit Wurzelgemüse & Petersilie <sup>B</sup> 6,50 €  
mit Bio-Wiener 7,90 €

*Unsere Weinempfehlung:*

Grauburgunder, 2020 Weinhaus Hauck, Rheinhessen 0,1l 3,80 €

Bouillabaisse aus Fisch vom Starnberger See mit bayrischer Crusta Nova Garnele,  
Sauce Rouille & Knoblauchtoast von Krümel und Korn <sup>A1,B,D,G,H,J</sup> 14,60 €

*Unsere Weinempfehlung:*

Nuits Bleues IGP 2019, Grenache Gris, Grenache Noir Domaine Terres des Sable,  
Frankreich Provence Carmarque 0,1l 3,90 €

Klosterküche-Bio-Schweinebraten mit Spinatknödel, Dunkelbiersoße  
mit Haderner Bio-Dunkel & Rotkraut <sup>A1,B,E,G,H,J</sup> 16,80 €

*Unsere Weinempfehlung:*

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

Zweierlei Knödel (Spinat & Rote Beete) mit Nussbutter, Bio-Bergkäse  
& hausgemachtem Kräuter-Pesto <sup>A1,E,G,I,J</sup> 14,20 €

*Unsere Weinempfehlung:*

Beaujolais Blancs, Chardonnay, 2018 Château de Lavernette,  
Frankreich Burgund Maconnais 0,1l 6,20 €

Bio-Tagliatelle mit geschmortem Rinderragout & gebratenen Pilzen <sup>A1,B,E,H,J</sup> 17,10 €

*Unsere Weinempfehlung:*

Spätburgunder, 2018 Weinhaus Hauck, Rheinhessen 0,1l 4,40 €

Kaiserschmarren aus Bio-Eiern mit hausgemachtem Zwetschgenröster  
oder für Kinder mit Apfelmus <sup>A1,G,H,J</sup> 14,20 €

Wartezeit ca. 20 Minuten

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

## KINDERGERICHTE

Ein Knödel nach Wahl mit geschmolzener Butter <sup>A1,G,J</sup> 3,50 €

1 Paar gebratene Bio Wiener in der Semmel mit hausgemachtem Ketchup <sup>A1</sup> 4,50 €