

*Wild in der Klosterpforte*

*Kaninchenrücken an Getrüffelten Kartoffelschnee und Karamellisierten Möhrchen*

*17,30*

*Medallions vom Wildschwein  
auf einer Wacholdersauce mit Kroketten und Rosenkohl*

*19,60*

*Rehbraten  
in einer Orangen-Preiselbeersauce dazu Schupfnudeln und einen kleinen Salat*

*18,10*

*Hirschgoulasch  
mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Apfelkompott*

*16,90*

*Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Schupfnudeln, Zuckerschoten und Rosmarinjus*

*26,40*

*Alle Preise incl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer*

*Suppen und Vorspeisen*

*Kürbiscremesuppe mit Sherry Sahne und gerösteten Kürbiskernen*

*5,90 €*

*Fasanenkraftbrühe mit gezupften Rosenkohlblättern und Portwein*

*6,90 €*

*Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika*

*4,90 €*

*Pastete vom Wildschwein und Hirsch  
an einem Salat Bukett mit Johannisbeerdressing*

*7,40 €*

*Geräucherte Entenbrust an Orangensalat und Feigensenf*

*8,20 €*

*Alle Preise incl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer*

*Unsere Klassiker*

*unsere hausgemachte Currywurst nach unserem Rezept  
-vom Hausmetzger hergestellt- mit Pommes frites*

*8,50*

*gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben und Zwiebeln  
an Kartoffeltaler und Preiselbeersahne*

*9,50*

*Salatschüssel  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Pilzen*

*9,90*

*“ Klosterbruderteller”  
gebratene Blutwurst<sup>1</sup>. angerichtet auf Himmel und Ääd mit Salatbeilage*

*8,50*

*Immer wieder ein Genus*

*Original Wiener Schnitzel*

*an feinem warmen Speckkartoffelsalat<sup>1,3</sup>*

*14,90*

*“ Klosterpforten Pfännchen “*

*3er lei Steaks vom Schweinefilet, Kalbshüfte & Hähnchenbrust  
auf Bratkartoffeln <sup>1,3</sup> mit Gemüse und Kräuterbutter*

*15,90*

*Schweinerückenschnitzel*

*auf frischen Pilzen in Rahm Pommes frites und gemischtem Salat*

*13,90*

*Kalbsleber (Berliner Art)*

*auf Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln,  
Apfelscheiben und gemischtem Salat*

*15,90*

*Unsere Beilagensalate sind alle mit Himbeer Dressing zubereitet*

*Alle Preise incl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer*

*Cognac trifft BBQ*

*vereint mit einem Burger aus 100% Kalbfleisch  
dazu Pommes frites*

*9,90*

*Argentinisches Rumpsteak*

*200gr. 19,40*

*300gr. 25,90*

*Inklusiv Kräuterbutter und einer Beilage nach ihrer Wahl  
Folienkartoffel 4,50*

*Schweinefilet im Speckmantel*

*auf Pfeffersauce mit Gemüse und Kroketten*

*16,90*

*Unsere Beilagensalate sind alle mit Himbeer Dressing zubereitet*

*Alle Preise incl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer*

*Süßes für danach*

\*\*\*\*\*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 5,90€  
auf Vanillesauce an frischem Obst*

*Himbeer Espuma (Schaum) mit Sahne 3,90 €*

*Mango Espuma (Schaum) mit Sahne 3,90 €*

*Eis mit heißen Kirschen und Sahne 4,90 €*

*Allergene*

*1= Konservierungsstoffe*

*2= Farbstoff*

*3= Antioxidationsmittel*

*10= Koffein*

*12= Süßungsmittel*

*26= Phenylalaninquelle*

*17= Salatmayonaise*

*Bei rückfragen wenden sie sich an unsere Mitarbeiter*