

## **Vorspeisen & Klassiker & Vegetarisches**

## Borher & Kleinigkeiten

Klare Waldpilzsuppe <small>A2</small>	€ 7,20
mit gemischten Waldpilzen und frischen Kräuter, dazu ofenfrisches Weizenbaguette	
Paprika-Tomatencremesuppe <small>A2,C,F,G,J,I,L</small>	€ 7,10
mit Croûtons, dekoriert mit Basilikum, dazu ofenfrisches Weizenbaguette	
Würzfleisch - ein Rezept aus dem Mutterhaus der Missions Benediktinerinnen <small>A2,I,F,D,G</small> vom Schwein, mit Käse gratiniert, Zitronenspalte und frisch gerösteten Toastecken	€ 7,90
Caprese	€ 7,60
Tomaten- und Mozzarellascheiben, mit Basilikum, Olivenöl und Creme de Balsamico	
Minibackkäse (Gouda, 5 Stück) <small>A2,C,L</small> an Feldsalat mit Himbeer dressing und Preisselbeeren	€ 7,80
Lachstatar	€ 12,20
verfeinert mit Zwiebel und Dill, auf Röstitaler, an frischem Rapunzelsalat und Mangodressing nappiert	

W-LAN Zugang  
für Gäste Kostenfrei  
PW 27052020

## Frische Salate

Kleiner Salat <small>A2,L</small>	€ 6,90
mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Chicorée und Orangen, Hausdressing, Weizenbaguette	
Salat „Hähnchen“ <small>A2,G,L,I</small> frische Blattsalate, mit Feldsalat, Rucola, Chicoree, Tomaten, Paprika, Gurke, Möhren, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, verfeinert mit fruchtigem hausgemachten Mangodressing und Salatkörnern, dazu ofenfrisches Weizenbaguette	€ 17,60
Großer gemischter Salat <small>A2,L</small> verschiedene Blattsalate, Tomaten und Gurken, Chicorée und Möhren, Paprikastreifen, Rucola und Fetakäse, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	€ 16,50

## Klassiker

Warmes Altleubnitzer Bratenbrot <small>A2,J,I,1</small>	€ 14,90
Schweinebraten auf dunklem Hausbrot, dazu Schwarzbiersoße, saure Gurke, Meerrettich und Senf	
Bauernsülze - „Hausmacher Art“ <small>G,F,J,I,2,3</small> auf Remouladensoße, mit saurer Gurke und einem Salatnest, gereicht mit deftigen Bratkartoffeln	€ 15,70

## Vegetarisches

Spätzle-Pfanne <small>C,A2,F,G</small>	€ 14,90
Kräuterspätzle mit Kürbisgemüse, in leichtem Rahm, verfeinert mit Lauch, Zwiebeln und Kirschtomaten	
Gnocchi-Gemüse-Pfanne <small>A2,G,C</small> gebraten, mit einem bunten Mix von Möhren, Paprika, Zucchini, Champignons, verfeinert mit Rucola und dekoriert mit roten Chilifäden	€ 15,50
Vegetarische Gemüsenockerle <small>A2,C</small> auf Ratatouille und Kartoffelrösti	€ 16,10

Ora et labora, wer hart arbeitet, der soll gut und reichhaltig essen und trinken!

# Fleisch & Fisch

Klosteschänke - Schankwirtschaft seit 1572

## Leckeres aus Topf & Pfanne

„Steak - au four“ <small>A2,I,J,I,G</small>	€ 19,90
Schweinenackensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, gereicht mit knusprigen Pommes Frites und Erbsengemüse	
Schnitzel „Wiener Art“ <small>A2,C,G</small>	€ 18,60
vom Schwein, frisch und handgeklopft, in Butter gebraten, mit knusprigen Pommes Frites	
Gegrillte Hähnchenbrust <small>A2,G,H</small>	€ 18,90
mit mediterraner Tomaten-Parmesan-Füllung, auf einer Champignonrahmsoße, Röstitaler, kleines Salat Bukett	
„Fürsterpfanne“ <small>A2,I,J,I,G,3</small>	€ 22,90
Zarte Medaillons vom Schweinefilet und der Hähnchenbrust auf Pilzrahm, dazu deftige Bratkartoffeln mit Schinkenspeck, Lauch und Zwiebeln verfeinert	
Sächsischer Sauerbraten <small>A2,I,J,I</small>	€ 19,90
in Sauersoße mit Rosinen, dazu Apfelblaukraut und handgedrehte Kartoffelklöße	
„Klostergeschmortes“ <small>A2,2,3,G</small>	€ 18,90
geschmorter Spanferkelbraten in Bratensoße, dazu Bohnengemüse, und hausgemachte Semmelknödel	
Wildgulasch <small>A2,I,J,I,H</small>	€ 22,90
von Hirsch und Wildschwein, dazu Rotkraut und hausgemachte Semmelknödel	
Roulade nach „Hausfrauenart“ <small>A2,I,J,I,3</small>	€ 20,90
gefüllt nach klassischem „Hausfrauen“ Rezept, dazu Apfelblaukraut und Schwenkkartoffeln, dazu Rouladensoße	
Edler Hirschkeulenbraten	€ 22,90
in Preiselbeersoße, dazu Rosenkohl und handgedrehte Kartoffelklöße	

Extras: Soße € 0,50  
Ketchup oder Mayonnaise € 0,50  
Beilagenänderungen - ab € 0,50 - 4,50

Gäste W-LAN Zugang  
Passwort  
27052020

## Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <small>G</small>	€ 15,50
auf Remouladen Soße, mit Zwiebelstreifen, dazu feine Petersilienkartoffeln	
Gegrilltes Lachsfilet	€ 23,00
auf der Haut gebraten, dazu buntes Pfannengemüse, an Schwenkkartoffeln, nappiert mit einer leichten Orangensoße	

Unsere kleinen Gäste dürfen gern aus unserer separaten Kinderkarte wählen.  
Alle Speisen erhalten Sie auch zum Mitnehmen (außer Frittiertes).

Auf Wunsch servieren wir verschiedene Gerichte als Seniorenportion.  
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal!

Ora et labora, wer hart arbeitet, der soll gut und reichhaltig essen und trinken!

## **Dessert & Eis**

## Himmlische Naschereien

„Nonnenfürzle“ A2,C,G € 8,20  
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus

Warmer Apfelstrudel A2,G,C,F € 6,90  
serviert auf einem Vanillesoßenspiegel, dazu Schlagsahne und Vanilleeis

Warmes Schoko - Küchlein A2,C,G,F € 7,50  
mit Vanilleeis und warmen Kirschen

Kirschgrütze A2,C,G,F € 6,80  
mit Vanilleeis und Sahne

Nougatmousse  
mit Schokosplittern, garniert mit frischem Obst und einer Sahnehaube € 6,90

Crème Brûlée C,G € 7,90  
feine Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste

## Eis & mehr....

Gemischtes Eis mit Sahne G,A2,C,F € 6,30  
je eine Kugel Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, mit Sahne

„Mönchskuss“ G,A2,C,F € 6,90  
zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensoße

„Heiße Liebe“ G,A2,C,F € 7,90  
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu Schlagsahne

Schwedeneisbecher G,3,A2,C,F € 7,90  
mit drei Kugeln Vanilleeis, dazu Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne

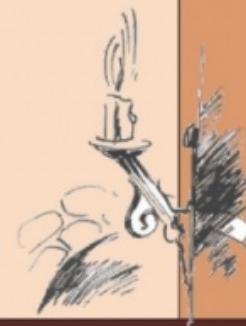
Stracciatellaeisbecher G,A2,C,F € 7,90  
zwei Kugeln Stracciatella-, eine Kugel Vanilleeis, auf Kirschragout, mit Schokosoße und Sahnehaube, dekoriert mit Schokostreusel und Minze

Sanfter Engel G,A2,C,F € 5,30  
eine Kugel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahnehäubchen

Eisschokolade / Eiskaffee G,A2,C,F € 5,30  
eine Kugel Schokoladen- oder Vanilleeis in kaltem Kakao/Kaffee, mit einer Sahnehaube

## Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse		
A1	Roggen, A2 Weizen	1	mit Farbstoff(en)
A3	Gerste	2	mit Konservierungsstoff(en)
B	Krebstiere und -erzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
C	Eier und -eierzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker(n)
D	Fisch und -erzeugnisse	5	mit Schefeldioxid
E	Erdnüsse und -erzeugnisse	6	mit Schwärzungsmittel
F	Soja und -erzeugnisse	7	mit Phosphat
G	Milch und -erzeugnisse	8	mit Milcheiweiß
H	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	9	koffeinhaltig
I	Sellerie und -erzeugnisse	10	chininhaltig
J	Senf und -erzeugnisse	11	mit Süßungsmitteln
K	Sesamsamen und -erzeugnisse	12	enthält Phenylalaninquelle
L	Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/kg)	13	gewächst
M	Lupinen und Leupinenerzeugnisse	14	mit Taurin
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		



Ora et labora, wer hart arbeitet, der soll gut und reichhaltig essen und trinken!

