

Vorspeisen & Klassiker & Vegetarisches

Vorher & Kleinigkeiten

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

W-LAN Zugang
für Gäste Kostenfrei
PW 27052020

Frische Salate

Kleiner Salat ^{A2,L} mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Chicorée und Orangen, Hausdressing, Weizenbaguette	€ 6,90
Salat „Hähnchen“ ^{A2,G,L,I} 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 ^{A2,L} verschiedene Blattsalate, Tomaten und Gurken, Chicorée und Möhren, Paprikastreifen, Rucola und Fetakäse, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing	€ 16,50

Klassiker

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

Vegetarisches

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



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

Leckeres aus Topf & Pfanne

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

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> auf Remouladen Soße, mit Zwiebelstreifen, dazu feine Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Gegrilltes Lachsfilet auf der Haut gebraten, dazu buntes Pfannengemüse, an Schwenkkartoffeln, nappiert mit einer leichten Orangensoße	€ 23,00

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

Himmelische Naschereien

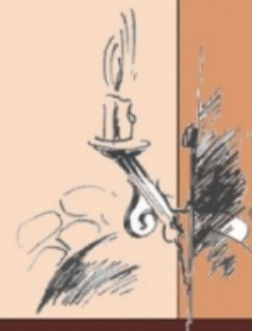
„Nonnenfürzle“ <small>A2,C,G</small>	€ 8,20
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	
Warmer Apfelstrudel <small>A2,G,C,F</small>	€ 6,90
serviert auf einem Vanillesoßenspiegel, dazu Schlagsahne und Vanilleeis	
Warmes Schoko - Küchlein <small>A2,C,G,F</small>	€ 7,50
mit Vanilleeis und warmen Kirschen	
Kirschgrütze <small>A2,C,G,F</small>	€ 6,80
mit Vanilleeis und Sahne	
Nougatmousse	€ 6,90
mit Schokosplittern, garniert mit frischem Obst und einer Sahnehaube	
Crème Brûlée <small>C,G</small>	€ 7,90
feine Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste	

Eis & mehr....

Gemischtes Eis mit Sahne <small>G,A2,C,F</small>	€ 6,30
je eine Kugel Schoko-, Vanille- und Erdbeereis, mit Sahne	
„Mönchskuss“ <small>G,A2,C,F</small>	€ 6,90
zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensoße	
„Heiße Liebe“ <small>G,A2,C,F</small>	€ 7,90
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu Schlagsahne	
Schwedeneisbecher <small>G,3,A2,C,F</small>	€ 7,90
mit drei Kugeln Vanilleeis, dazu Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	
Stracciatellaeisbecher <small>G,A2,C,F</small>	€ 7,90
zwei Kugeln Stracciatella-, eine Kugel Vanilleeis, auf Kirschragout, mit Schokosoße und Sahnehaube, dekoriert mit Schokostreusel und Minze	
Sanfter Engel <small>G,A2,C,F</small>	€ 5,30
eine Kugel Vanilleeis mit Orangensaft und Sahnehäubchen	
Eisschokolade / Eiskaffee <small>G,A2,C,F</small>	€ 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		
A3	Gerste	1	mit Farbstoff(en)
B	Krebstiere und -erzeugnisse	2	mit Konservierungsstoff(en)
C	Eier und -erzeugnisse	3	mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und -erzeugnisse	4	mit Geschmacksverstärker(n)
E	Erdnüsse und -erzeugnisse	5	mit Schefeldioxid
F	Soja und -erzeugnisse	6	mit Schwärzungsmittel
G	Milch und -erzeugnisse	7	mit Phosphat
H	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	8	mit Milcheiweiß
I	Sellerie und -erzeugnisse	9	koffeinhaltig
J	Senf und -erzeugnisse	10	chininhaltig
K	Sesamsamen und -erzeugnisse	11	mit Süßungsmitteln
L	Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/kg)	12	enthält Phenylalaninquelle
M	Lupinen und Leupinenerzeugnisse	13	gewachst
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14	mit Taurin



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

