

Wochenkarte



Klosterschänke

• Schankwirtschaft seit 1572 •



„Pfiffiges“ aus der Klosterküche

Vorspeisen

Pfifferlingscremesuppe ^{A2,G} € 5,90
mit frischen Pfifferlingen und verfeinert mit Lauchzwiebel, dazu ofenfrisches Weizenbaguette

Honigmelone ^{A1} € 7,90
Schiffchen von der Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken, garniert mit frischem Ruccola Salat

Salat „Pfifferlinge“ ^{A2,G,L,1} € 13,50
frischer Feldsalat, Rucola, knackiger Radicchio, Frühlingslauch, Gurke, Tomate, Radieschen, gegrillte Kräuterpfifferlinge, mit Pfirsich-Balsamico-Dressing sowie ofenfrischen Weizenbaguette

Hauptspeisen

Pfifferling & Ofenkartoffel ^{A2} € 9,90
gebratene Pfifferlinge in leichtem Rahm in einer Ofenkartoffel, an einem knackigem Salatbukett

Zunge mit Rahmpfifferlingen ^{A2,G} € 16,90
gekochte Zunge vom Rind, dazu feine Butterkartoffeln und Salatbukett

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A2,G} € 18,50
vom Schwein in Butter gebraten, an Rahm-Pfifferlingen, dazu Grillkartoffeln und kleines Salatbukett

Spätzlepfanne € 14,50
mit Kräuterpfifferlingen in Rahmsauce, mit gegrillten Schweinefiletstreifen, Kirschtomaten und frischen Lauchzwiebeln verfeinert

Zander ^{D,G} € 18,90
gegrilltes Zanderfilet auf Kräuterpfifferlingen, dazu feine Butterkartoffeln und leichter Limettenrahm

ein himmlisches Dessert...

Crème Brûlée € 6,90 ^{c,G}
feine Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste

Käsevariation ^{GA2,L,2} € 9,90
verschiedene Käsesorten auf einer Platte angerichtet, Schwarzwälder Schinken, garniert mit Weintrauben, Walnüssen, Feigenconf

Frischer Federweiser 0,25l € 3,70
0,50l € 6,90

Zwiebelkuchen € 3,50
Federgedeck € 6,90

Liebe Gäste!
Unser Wohl und Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen.
Wir bitten Sie, unsere Hausregeln zu beachten und
diesen zu folgen!
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

