

## Vorspeisen & Kleinigkeiten & Salate

Klare Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern bestreut, dazu unser Kraftbrot	€ 4,30
Tomaten - Paprikasuppe mit Basilikum und Croutons	€ 3,90
Warmes Bratenbrot Schweinebraten auf Krustenbrot, gereicht mit Schwarzbiersoße, dazu saure Gurke, Meerrettich und Senf	€ 6,90
Würzfleisch <sup>12,13</sup> <i>ein Rezept aus dem Mutterhaus der Missions Benediktinerinnen</i> mit Käse gratiniert, Zitronenspalte und Toastecken	€ 4,70
Bauernfrühstück mit Speck, Zwiebeln, saurem Gurkenfächer und kleinem Salatnest	€ 7,80
Kleiner Beilagensalat mit Croutons und roten Zwiebelringen, dazu Joghurdressing	€ 4,50
Salat „Poulet“ gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salat von Rucola, Radicchio und Eisberg mit Kirschtomaten Joghurdressing und frischer Gartenkresse	€ 8,90

## Vegetarisches & Aufläufe & Pasta

Kartoffel - Gemüseauflauf mit Gemüse der Saison, frischen Kartoffeln und Kräuterrahm, überbacken mit Gouda	€ 7,90
Tagliatelle Benedettino mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Pilzen der Saison und in leichtem Käserahm	€ 8,60
Waldpilzaufwurf mit Schweinefiletstreifen, Waldpilzen und Bandnudeln, überbacken mit Mozzarella	€ 9,90

## Himmlische Naschereien

„Nonnenfürzle“ Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus	€ 5,50
Warmer Apfelstrudel serviert auf einem Vanillesoßenspiegel, dazu Schlagsahne	€ 4,70
Crème Brulée französische Vanillecreme mit karamelisiertem Rohrzucker	€ 5,90
Schokoladen - Walnuss Parfait an Mandarinen - Apfelragout	€ 6,50

1 - mit Farbstoffen 2 - mit Konservierungsstoffen 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärkern 5 - geschwefelt 11 - mit Nitritpökelsalz 12 - mit Milcheiweiß

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

## Leckeres aus der Klosterküche

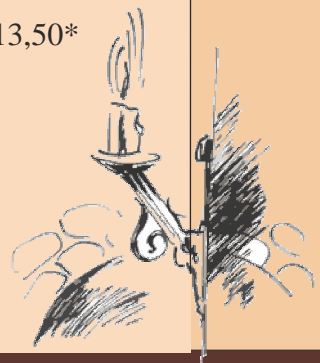
<b>Klosterbiersteak</b>	€ 9,90
Gegrilltes Schweinenackensteak mit Tomatenscheiben und Käse überbacken auf einer Bratensoße, gereicht mit Bratkartoffeln und Salatbukett	
<b>„Rinderwickel“</b>	€12,90
„nach einem überliefertem Rezept“ gefüllt mit Backpflaumen und Gürkchen, in Dunkelbiersoße und dazu Bratpfelblaukraut und Kartoffeln	
<b>Bauernsülze auf Remouladensauce</b>	€ 8,90
mit saurer Gurke und einem Salatnest, gereicht mit deftigen Bratkartoffeln	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	€ 9,90*
dazu knusprige Pommes Frites und knackige Salatbeilage	
<b>Sächsischer Sauerbraten</b>	€12,50*
mit Preiselbeerblaukraut und Kartoffelkroketten	
<b>„Försterpfanne“</b>	€13,50
Zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzkräuterragout, dazu deftige Bratkartoffeln	
<b>„Wilderer Braten“</b>	€14,20*
Wildschweinbraten aus der Keule in Schwarzbier-Buttermilchmarinade dazu Speckbohnen und Semmelknödelscheiben	
<b>„Gaumenschmaus“</b>	€13,90*
Wildragout mit Butterbohnen und „Schwester Agnes“ - Kartoffelklöße	

## Fangfrischer Fischgenuß

<b>Matjesfilet in Apfel - Dillsoße</b>	€ 8,90*
mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett	
<b>Forelle „Müllerin Art“</b>	€11,00
im Ganzen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Salatbukett	
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b>	€13,50*
auf Blattspinathäufchen und serviert mit Bandnudeln	

\* Diese Gerichte servieren wir Ihnen gern als Seniorenportion.

1 - mit Farbstoffen 2 - mit Konservierungsstoffen 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärkern 5 - geschwefelt 11 - mit Nitritpökelsalz 12 - mit Milcheiweiß



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