

### **Vorweg oder Zwischendurch**

Kleiner Blattsalat/ Hausdressing/ Krüstchen/ Sprossen/ Kresse/ Radieschen <sup>1/2/3</sup> - 7,00 EUR

Marinierte Rote Bete/ Walnuss/ Apfel-Chutney/ geräucherter Sellerie <sup>1/2/3</sup> - 14,00 EUR

Cremesuppe vom Kürbis/ geröstete Kerne/ Öl - 8,00 EUR

### **Hauptgänge**

Rostbraten v. Rinderrücken/ Lemberger-Zwiebeln/ Karottengemüse/ hausgem. Spätzle <sup>1</sup> - 32,00 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Preiselbeeren/ Bratkartoffeln <sup>1/3/9</sup> - 29,50 EUR

Gebratenes Schollenfilet/ Meerrettichsauce/ Röstzwiebeln/ Kürbis/ Graupen 26,50 EUR

Ziegenkäseravioli/ Portwein-Feigen/ Pinien-Spinat <sup>1</sup> - 22,50 EUR

Flammkuchen klassisch/ Speck/ Zwiebeln <sup>1/3/9</sup> - 12,50 EUR

Flammkuchen vegetarisch/ Schafskäse/ Peperoni <sup>1/3/9</sup> - 12,50 EUR

### **Dessert**

Zwetschgen-Crumble/ Nuss-Ecke/ Espresso-Eis <sup>1/11</sup> - 11,50 EUR

Affogato al caffè/ Espresso/ Vanilleeis/ halbflüssige Sahne <sup>1/2/11</sup> - 5,50 EUR

Bitte beachten Sie, dass wir ein kleiner Familienbetrieb sind und wir traditionelle Handwerkskunst hier im Kloster wieder aufleben lassen. Wir beschäftigen ausgebildete Köche, die ihren Beruf lieben. Wir bilden derzeit zwei Köche aus um Ihnen auch in Zukunft ein leckeres, gesundes und frisch zubereitetes Essen anbieten zu können. Wir bitten um Verständnis, falls Wartezeiten entstehen sollten. Vielen Dank im Namen des Teams!

*Ihre Familie Gravius, Muckenhuber & Camp mit Team*