H o t e I ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA

Herbstkarte - Wochenkarte

Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl **7,50 Euro**

Pilzvergnügen (vegetarisch)
Feine Pilze in Sahne
mit Klößen Thüringer Art und hausgemachtem Preiselbeerrotkohl
21,90 Euro

Jagdvergnügen
FÖRSTERS Wildgulasch
mit Thüringer Klößen und hausgemachtem Preiselbeerrotkohl
23,90 Euro

Ziegenburger SPEZIAL
Saftig gegrillter Rindfleisch-Burger mit Ziegenkäse,
dazu Süßkartoffeln & Salatbeilage
(auf Wunsch auch vegetarisch mit Beyond Meat)
23,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter
(Freitag bis Sonntag bzw. auf Nachfrage)
dazu Kartoffeln und Salatbeilage
24,90 Euro

Gänsezeit ab 07. November bis Anfang Januar 2026

Gänsekeule aus dem Ofen & Bratapfel, hausgemachter Preiselbeerrotkohl, und Kartoffelklöße Thüringer Art 28,90 Euro

Hotel ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA

Suppe & Salat

Kürbis-Ingwer-Suppe **7,50 Euro**

Hausgemachte Soljanka Terrine **7,90 Euro**

Saat & Salat Kleiner Salat mit gerösteten Sonnenblumen-, Pinien- und Kürbiskernen 8,50 Euro

Großer gemischter Salat der Saison mit Hirtenkäse (wahlweise auch mit Thunfisch) 15,90 Euro



Hotel ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA



Route 101 FÖRSTERS BURGER, RIBS & MORE

Nachos mit Käse überbacken & Tomaten-Salsa Snack **7,90 Euro/** Teller **10,90 Euro**

Sweet Potatoes Fries frittierte Süßkartoffeln mit leckerem Knoblauch-Dip Snack **8,90 Euro**/ Teller **11,90 Euro**

Zwiebelringe – Onion Rings frittierte Zwiebelringe mit leckerem Knoblauch-Dip Snack **7,90 Euro**/ Teller **10,90 Euro**

FÖRSTERs VEGGI-Burger mit vegetarischem Beyond Meat Patty, Pommes Frites & Salatbeilage 19,90 Euro

> FÖRSTERs Burger (wahlweise auch mit Cheese oder Bacon) mit 180 g Rindfleisch, Pommes Frites & Salatbeilage 19,90 Euro

> > FÖRSTERs zarte Spareribs mit Pommes Frites & Salatbeilage für den kleinen Hunger 20,90 Euro Vollportion 25,90 Euro

Beilagen/Extras:

Knoblauch-Dip: 3,00 Euro Extra Cheese oder Bacon: 1 Euro Süßkartoffel - Aufschlag: 3,00 Euro

H o t e I ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA

Herzhaftes aus der Klosterküche

Bauernfrühstück mit Speck
Deftiges Kartoffelomelett mit Speck und Ei, Zwiebeln und eingelegter Gurke
16,90 Euro

Schweinefleischsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salatbeilage 18,90 Euro

Hahn im Korb Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot mit gebratenen Hühnerbruststreifen, gegrillten Gemüsen & Sesam auf buntem Salat, dazu einen Dip 19,90 Euro

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) dazu Pommes Frites mit Salatbeilage 18,90 Euro

Beilagen/Extras:Bratkartoffeln Aufschlag: 3,00 Euro



H o t e I ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA

Vegetarisches aus der Klosterküche

Ab ins Körbchen (vegetarisch)
Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit warmem Ziegenkäse, gegrillten Gemüsen & Sesam
auf buntem Salat, dazu einen Dip
19,90 Euro

Vegetarisches Bauernfrühstück Deftiges Kartoffelomelett und Ei, Zwiebeln und eingelegter Gurke 16,90 Euro

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 11,90 Euro

... und haben Sie auch schon FÖRSTERS Veggi-Burger mit Beyond Meat in unserem großen Angebot von leckersten Burgern entdeckt ?

Zu unseren Speisen empfehlen wir Wein der Winzerfamilie Eckhard vom Margaretenhof/Rheinhessen:

Souvignier Gris oder Chardonnay

Weingut Margaretenhof Schwabenheim, Rheinhessen, fruchtig, rund, trocken

Flasche 0,75l / Schoppen 0,25 l

23,90 Euro / 8,00 Euro

"Im nördlichen Selztal wachsen unsere Reben und Schwabenheim ist unsere Heimat. Die Heimat unseres Weinguts. Unser Hof hat seinen Namen von unserer Groß- und Urgroßmutter Margarete. 1960 von Margarete und Otto Eckhard gegründet. Stets gewandelt, stets gewachsen. Weiter Blick ins Selztal. Aussicht auf Weinberge und Äcker. Welchselnde Farben. Frische Landluft. Natur pur."



Hotel ALTE FÖRSTEREI KLOSTER ZINNA



Fischstäbchen mit Pommes Frites **8.90 Euro**

Schnitzel mit Pommes Frites 10,90 Euro

Pommes Frites mit Majonnaise oder Ketchup **6,50 Euro**

Süßes

NEU! 1 Kugel feinstes Carte d'Or Orangensorbet, angerichtet mit Mandelcrunch, Caramelsauce, Sahnetupfer und frischer Orange 7,50 Euro

Bruder Augustins gebackener Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce **7,90 Euro**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce **6,90 Euro**

Warmer Apfelstrudel mit einem Vanillesoßenspiegel mit Carte d'Or Kugel Vanilleeis 10,90 Euro ohne Eis 8,90 Euro

Eiskaltes

Bitte werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte.





...und nach dem Essen einen Kräuterlikör...



Der Überlieferung zufolge geht der Zinnaer Klosterbruder auf das Rezept eines Mönches des Zisterzienserklosters in Zinna zurück und wird seit 1759 hergestellt.

Zinnaer Klosterbruder Kräuterlikor Glas 0,02l **2,70 Euro**

*Die gesetzliche Deklarierung der Zusatzstoffe ist einzusehen. Gern informieren wir Sie tagesaktuell über verwendete Zutaten und Allergene. Bitte wenden Sie sich an das Personal.