

Empfehlung des Küchenchef's

Unsere Bierempfehlung

Hopfazupfabier

€ 4,20

Ein feines Fest-Märzen zur Hopfazupfzeit. Malz aus heimischer Braugerste und Hopfen von den benachbarten Hopfengärten verleihen diesem Bier seinen fein-würzigen Geschmack, Schmeckt wie frisch vom Fass.

Stammwürze: °P 13

Alkohol: 5,6 % Vol.

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen

Suppen:

Feine Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirisches Kürbiskernöl € 5,50

Vorspeisen:

Portion Bier Rudi mit Klosterbrot und einer Portion Butter € 3,80

Sauer eingelegte Pfefferringe auf Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und frischem Landbaguette € 10,80

Feine Hausgemachte Sülze vom Spanferkel mit frischem Kren, kleiner Salatgarnitur und frischem Bio Klosterbrot € 9,80

Frische Steinpilze aus dem Klosterforst gebraten mit frischen Kräutern und Knoblauchbutter, dazu frisches Klosterleibbrot und Butter € 14,80

Eine besondere Empfehlung des Küchenchef's

Bauerngröstel vom Schwein mit Gemüse, Kartoffeln und Spiegelei € 10,80

Im Kürbismantel gebackenes Hirschschnitzel an Preiselbeersauce auf Kürbisgemüse und Süßkartoffelpommes € 17,50

Zart geschmortes Kalbsgulasch an Natursauce mit Apfelblaukraut und Butterspätzle € 16,80

Benny's Cheese Burger Gegrilltes Aberdeen Angus Beef mit Cheddar Käse, Fleischtomate, Zwiebeln, Special Sauce in Brioche Brötchen belegt, dazu würzige Süßkartoffelpommes € 16,90

Vegetarisches Schmankerl:

Mit Ricotta und Steinpilzen gefüllte Teigtaschen Geschwenkt in leichter Steinpilz – Parmesan – Sauce getoppt mit Datteltomaten und Lauchzwiebeln € 15,50

Dessert:

Dreierlei vom Hausgemachten Sorbet mit frischen Früchten € 5,50

Gefüllter Windbeutel mit Kirschrägout, Sahne und einer Kugel Vanilleeis € 5,50

Sehr verehrte Gäste,

falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, wenden sie sich bitte an unserer Servicepersonal, sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie.