

# Empfehlung des Küchenchefs

## Suppe

*Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl* € 6,80

## Vorspeise

*Gebackenes Duett vom Zwiebel-Speck-Kuchen und Quiche Loreen  
auf Feldsalat im Balsamicodressing* € 14,80

*Bunte Blattsalate der Saison  
getoppt mit Pinienkernen, Croutons und gebratenen Steinpilzen dazu Steinofenbaguette* € 15,80

## Hauptgerichte

*Kalbsleber „Berliner Art“ an Natursauce  
dazu Speckbohngemüse und cremiges Kartoffelpüree* € 18,50

*Rehschnitzel aus der Klosterforst im Kürbiskernmantel  
dazu sautierte Pfifferlinge und gebackene Herzogienkartoffeln* € 22,80

*Gegrillte Doraden Filets an Pernodsauce  
auf cremiges Kräuterrisotto* € 21,80

## Für unsere Vegetarier:

*Zweierlei Teigtaschen in Salzeibutter gebraten  
Mit Roter Beete und Ziegenkäse gefüllt, getoppt mit Lauchzwiebeln, eingelegten Tomaten  
, gehobeltem Parmesan und gebackenem Rucola* € 17,80

## Desserts

*Gefüllter Windbeutel  
mit Kirschragout, Brombeeren Eis und Schlagsahne gefüllt* € 7,80

*Hausgemachten Zwetschken Ragout Lauwarm serviert mit Bourbon-Vanillen Eis* € 5,50

*Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert mit frischen Beeren und frischer Minze* € 5,80

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