

Empfehlung des Küchenchefs

Suppe

Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Steirischem Öl € 6,90

6 Stk. Gemüsemaultaschen in kräftiger Ochsenbrühe mit Schnittlauch verfeinert € 6,90

Vorspeise

*Roastbeef vom Kloster Weideochsen an Thunfischsauce
mit Kapern, Salatgarnitur und frisches Steinofenbaguette* € 16,80

*Herbstlicher Kürbis - Feld-Salat
vom Muskatkürbis und Apfel, Pinienkernen, Thymiandressing
mildgeräuchertem Grave Lachs und Steinofenbaguette* € 15,20

Besondere Empfehlung des Küchenchefs

*1/2 Lugeder Bauernente an Natursauce
aus oberbayrischer Aufzucht mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren* € 27,90

*Scheyerer Schlemmerteller
1/4 Lugeder Bauernente und Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce,
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut dazu Preiselbeeren* € 25,90

*Edelgulasch vom heimischen Reh aus dem Klosterforst
dazu Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln* € 24,50

*Rosa gegrillte Kalbsleber an Cognac Sauce
dazu buntes Bohnengemüse und cremiges Kartoffelpüree* € 21,80

*Benny's Burger
Gegrillter Dry Age Ochsen Burger mit Cheddar Käse, Fleischtomate,
mit Special Sauce im Brioche Brötchen belegt dazu Country potato mit Sauerrahm dip* € 18,80

Für unsere Vegetarier:

*Zweierlei handgedrehte Bandnudeln mit gegrilltem Kürbis
getoppt mit Lauchzwiebeln, Datteltomaten und gehobeltem Parmesan* € 19,60

Desserts

*Gefüllter Windbeutel
mit Kirschragout, Vanilleeis und Schlagsahne* € 8,50

*Kirschgrütze
mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne* € 6,80

Hausgemachter Datschi lauwarm serviert € 4,00

gerne auch mit Schlagsahne € 4,90

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