

Kalte Vorspeisen

<i>Tafelspitzsülze mit steirischem Kernöl, Zwiebeln und winterlichen Salaten</i>	7,50
<i>Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanchip</i>	9,00
<i>Tartar vom Räucherlachs auf Mini-Kartoffelrösti</i>	7,50

Warme Vorspeise

<i>Nudeln scharf mit Tomaten und Garnelen</i>	9,50
---	------

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen</i>	5,20
<i>Meerrettichsuppe mit Blutwurst</i>	5,20
<i>Erbsensuppe</i>	4,00

Klosterhofmenü

Zweierlei vom Norwegerfjordlachs

Leberknödelsuppe

*Lammfilet rosa gebraten
mit Bohnen und Polenta*

Kirschtarte und Vanilleeis

Menü 4-Gang 34,00

Menü 3-Gang 29,00

Weinempfehlung

*Grüner Veltliner Weingut Glatzer trocken
0,25l 6,00 Euro*

*Blauer Zweigelt Weingut Glatzer trocken
0,25l 6,00 Euro*

Fisch

<i>Seeteufel mit mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree</i>	23,00
<i>Zanderfilet gebraten auf Nudeln mit Kirschtomaten</i>	19,00

Fleisch

<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Pilzen, Reis und buntem Gemüse</i>	13,00
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat</i>	16,80
<i>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und buntem Salatteller</i>	17,50
<i>Rosa gebratene Rinderlende mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Bohnen</i>	19,50
<i>Rosa gebratenes Lammfilet an Thymian auf Semmel-Pilzknödel mit mediterranem Gemüse</i>	24,00
<i>Brust von der Barbarieente mit Orangenjus, Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	19,00

Vegetarisch

<i>Dinkelcrepes gefüllt mit Gemüse und Käse überbacken</i>	13,50
--	-------

Dessert

<i>Überbackene Orangen mit Vanilleeis</i>		5,50
<i>Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel und Zwetschkenröster</i>		8,50
<i>Apfeltarte mit Vanilleeis</i>		6,50
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>		4,50

Digestif

<i>Beerenauslese Cuvée, Kracher</i>	5cl	7,50
<i>Calvados</i>	2cl	5,50
<i>Grappa Nonino</i>	2cl	5,50
<i>Hennessy</i>	2cl	8,50
<i>Remy Martin</i>	2cl	7,00