

Klosterwirt Höglwörth



Soepen

Rundersoep Met Kaas Knoedels <small>(2,G,A1,C,)</small>	4,90€
Beef supp'n met pannenkoekreepjes <small>(2,G,A1,C,)</small>	4,90€
Goulashsoep met zelfgebakken brood	7,50€

Voorgerechten en Salades

Klein saladebord <small>3,G,1,6)</small>	4,50€
Groot saladebord <small>(3,G,1,6)</small>	6,50€
Goaß <small>(G,H3,G3)</small>	15,50€

Gebakken Geitenkaas | sla | huis dressing |

Kalkoensalade	14,50€
---------------	--------

(6,H,A,1,C,H1)

sla | geroosterde kalkoenreepjes | huis dressing

(6,H,A,1,C,H1)

Tofu Salad <small>(6,H,A,1,C,H1)</small>	13,50€
--	--------

sla | gefrituurde toforeepjes | azijn | olie-

(6,H,A,1,C,H1)

Veganistisch en vegetarisch

Huisgemaakte kaasspätzle <small>(A1,G,3,C)</small> bergkaas verse kruiden geroosterde uien	11,90€
---	--------

geroomde champignons	13,90€
----------------------	--------

Verse champignons | roomsaus | knoedels

Veganistische groenten	12,90€
------------------------	--------

Heurigen aardappelen | Groenten | kerriesaus | Tofu-reepjes

1) mit Konservierungsstoffen / 2) mit Farbstoff / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Süßungsmitteln
8) mit Phosphat / 9) geschwefelt / 10) chininhaltig / 11) coffeinhaltig / 12) mit Geschmacksverstärker
13) geschwärzt / 14) gewachst / 15) gentechnisch verändert

Klosterwirt Höglwörth



vis

Op het vel gebakken Zanderfilet (D,A1,2) 17,90€
Ovengroenten | Rozemarijn Aardappelen

Vers van de kachelpijp en traditioneel

Ovenvers gebraden varkensvlees (A1,J,2,C,G,1,2,3,6) 13,90€
Wieninger Donkere Biersaus | broodknoedels | Spek Koolsalade

Ui rosbief lendenen (1,2,3,6,A1) 18,90€
Gebakken uien | Rode wijnsaus | Geroosterde aardappelen

Gestoofd biologisch jong rundvlees (1,2,3,6,A1) 16,90€
bordeaux saus | Spaetzle | groenten

Klosterwirt specialiteiten

½ Ovenverse varkensschenkel (A,G,2,6,12) 14,90€
broodknoedels | spek koolsalade | Bratensaus

Klosterwirt geroosterde champignons (A,G,2,6,12) 14,50€
Varkenskotelet | champignonsaus | broodknoedels | spek koolsalade

Klosterwirt Höglwörth



Gebakken in een boterpan

Varkensschnitzel Weense stijl ^(2,C,A1,11) frites veenbessen	12,90€
Schnitzel Weense stijl uit kalkoen ^(2,C,A1,J,3,6) frites veenbessen	13,90€
Höglwörther varkensschnitzel ^(A1,C,2,6,1) gevuld met Obazda Knapperige jas Franse frietjes	16,50€
Klosterwirt Backendl ^(A1,C,G,1,2,3,6) (gepelde borst en poot van maïsgevoerde kip) Huisgemaakte aardappel en veldsla veenbessen	15,50€

Steak en spareribs

Runderlendebiefstuk 250 gram medium gebakken Gegrilde Groenten jonge aardappelen kruidenboter	23,00 €
Klosterwirt Spareribs varkensribbetjes BBQ Saus Zoete Aardappel Frietjes 2 dips	19,90 €

Klosterwirt Höglwörth



Iets hartigs uit onze eigen slagerij

Kalfsworst Zuurkool Aardappelen Bratensaus	9,60€
Beierse worst-salade Lyon uien augurk man boeren brood	8,50€
Zelfgemaakte gelei Pompoenolie - Vinaigrette uienringen Geroosterde aardappelen	7,20€
snackbord Worst- en hamspecialiteiten uit eigen slager koud gebraden Obada verse mierikswortel zelfgebakken brood boter	9,20€ 4,90 €
twee pretzels Obada zelfgemaakte reuzel boter	5,90€
2 stuks witte worsten van eigen slager Haendlmaier mosterd verse pretzels	6,90€
1 paar worstjes medium hete mosterd boeren brood	4,50€

Klosterwirt Höglwörth



Iets zoets op het einde

Crème brulee _(C,G,6) met chocoladeroomijs en verse aardbeien	7,50 €
Panna Cotta _(C,G,6) frambozen	6,90 €

Zelfgemaakte taarten en gebak aangeboden

Stuk taart met slagroom	3,60 €
stuk slagroomtaart	3,90 €
Stukje appelstrudel of kwarkstrudel	4,50 €
Stukje appelstrudel of kwarkstrudel met ijs	5,30 €

Bijgerechten

Franse frietjes _(2,11)	3,00€
gefrituurde aardappelen	4,00€
Boter spätzle _(A,C,2)	4,00€
Gefrituurde groenten	3,50€
Aardappel – veldsla	4,50€

Geniet ervan!!
Uw Klosterwirt-team