

Klosterwirt Höglwörth



Suppen

Rind's Supp'n mit Kaspressknödel <small>(2,G,A1,C,I)</small>	5,90€
Rind's Supp'n mit Pfannkuchenstreifen <small>(2,G,A1,C,I)</small>	5,90€
Tomatencremesuppe Sahnehaube	6,50€

Vorspeisen und Salate

Kleiner Salatteller <small>(3,G,1,6)</small>	5,50€
Großer Salatteller <small>(3,G,1,6)</small>	9,50€
Goaß <small>(G,H3,G3)</small>	17,50€
Gebratener Ziegenkäse Blattsalat Hausdressing <small>(G,H3,G3)</small>	
Truthahnsalat <small>(6,H,A1,C,H1)</small>	16,50€
Blattsalat gebratene Truthahnstreifen Hausdressing <small>(6,H,A1,C,H1)</small>	

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle <small>(A1,G,3,C)</small>	13,90€
Bergkäse frische Kräutern Röstzwiebeln	
Rahmschwammerl	15,90€
FrISChe Pilze Rahmsauce Semmelknödel	

Klosterwirt Höglwörth



Vegan

Süßkartoffel-Curry VEGAN Basmatireis Cherrytomaten	15,90€
Bayrische Gemüse-Tascherl VEGAN Tomatensauce Saisonales Gemüse	16,90€
Spinatstrudel VEGAN Tomatensauce Strudelteig Blattspinat	16,90€

Fisch

Zanderfilet auf Haut gebraten <small>(D,A1,2)</small> Ofengemüse Rosmarin Kartoffeln	21,90€
Gebackenes Seelachsfilet <small>(D,A1,2)</small> Kartoffel-Salat Sauce Remoulade	18,90€

Frisch aus dem Ofenrohr und Traditionell

Ofenfrischer Schweinebraten <small>(A1,1,2,C,G,1,2,3,6)</small> Wieninger Dunkelbier Sauce Semmelknödel Speck-Krautsalat	15,90€
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende <small>(1,2,3,6,A1)</small> Röstzwiebeln Rotweinsauce Röstkartoffeln	22,90 €
Höglwörther Biergualsch <small>(1,2,3,6,A1)</small> Schweineschopf Essiggurke Semmelknödel	16,90 €

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



Klosterwirt Spezialitäten

Klosterwirt Schwammerlbraten <small>(A,G,2,6,12)</small> Schweineschopf Schwammerlsauce Semmelknödel Speckkrautsalat	16,50€
Kalbsleber „Tiroler Art“ <small>(1,2,3,6,A1)</small> Zwiebelsauce Speck Röstzwiebel Kartoffelpüree	21,90 €
Klosterwirt Jägerschnitzel <small>(1,2,3,6,A1)</small> Speck-Schwammerlsauce Wedges-Kartoffeln	14,90 €

In der Butterpfanne gebraten

Schnitzel Wiener Art vom Schwein <small>(2,C,A1,11)</small> Pommes Frites Preiselbeeren	14,90€
Schnitzel Wiener Art von der Pute <small>(2,C,A1,I,3,6)</small> Pommes Frites Preiselbeeren	15,90€
Höglwörther Schnitzel vom Schwein <small>(A1,C,2,G,1)</small> gefüllt mit Obazda Knuspermantel Pommes Frites	18,50€
Klosterwirt Backhendl <small>(A1,C,G,1,2,3,6)</small> (ausgelöste Brust und Keule von der Maispoularde) Hausgemachter Kartoffel – Vogerlsalat Preiselbeeren	17,50€

Steak

Rinderlendensteak 250 Gramm medium gebraten Grillgemüse junge Kartoffeln Kräuterbutter	28,00 €
---	---------

Klosterwirt Höglwörth



Was Deftiges aus unserer hauseigenen Metzgerei

Gebratener Leberkäse Kartoffelsalat Spiegelei	10,60€
Kalbsbratwurst Sauerkraut Schwenkkartoffeln Bratensauce	11,60€
Bayerischer Wurstsalat Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	10,50€
Hausgemachte Sülze Kernöl - Vinaigrette Zwiebelringe Röstkartoffeln	9,20€
Brotzeitbrettl Wurst- und Schinkenspezialitäten aus hauseigener Metzgerei kalter Braten Obazda frischer Kren hausgemachtes Brot Butter	11,20€
zwoa Brez´n Obazda hauseigenes Grammelschmalz Butter	6,90€
2 Stück Weißwürste aus der hauseigenen Metzgerei Händlmaier Senf frische Brez´n	8,90€
1 Paar Wiener mittelscharfer Senf Bauernbrot	6,50€

Klosterwirt Höglwörth



Was Siaßes zum Schluss

Panna Cotta (C,G,9)
Himbeeren 7,90 €

Hausgemachte Torten und Kuchen nach Angebot

Stück Blechkuchen mit Sahne 3,90 €

Stück Sahnetorte 4,20 €

Stück Apfelstrudel oder Topfenstrudel 4,50 €

Stück Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Eis 5,30 €

Beilagen

Pommes Frites^(2,11) 4,00€

Bratkartoffeln 4,00€

Butterspätzle (A,C,2) 4,00€

Gebrautes Gemüse 4,50€

Kartoffel - Vogerlsalat 4,50€

Lasst's Euch schmecken!!
Euer Klosterwirt Team