

## Aus'm Suppentopf

Rind's Supp'n mit Kaspressknödel (2,6,A1,CJ)	4,50€
Rind's Supp'n mit Pfannkuchenstreifen (2,G,A1,C,J)	4,50€
Gebundene Weissbier-Brezn Suppe mit Croutons (12,6,A,J)	5,80€

### Vitaminreich und knackig

Kleiner Salatteller (3,6,1,6) Großer Salatteller (3,6,1,6)	4,50€ 6,50€
Goaß (G,H3,G3) Gebratener Ziegenkäse   Blattsalat   Hausdressing   Brot (G,H3,G3)	15,50€
Weide Rind (6,H,A,1,C,H1)  Blattsalat   gebratene Ochsenfetzen   geröstete Walnüsse    Hausdressing   Brot (6,H,A,1,C,H1)	14,50€
<b>Truthahnsalat</b> (6,H,A,1,C,H1)  Blattsalat   gebratene Truthahnstreifen   Hausdressing   Brot (6,H,A,1,C,H1)	14,50€
Geräuchertes Forellenfilet (6,H3,G3)	15,50€

### Vegetarisch

Blattsalat | Oberskren | Brot

Hausgemachte Kasespatzle (A1,6,3,C)	10,90€
Bergkäse   frischen Kräutern   Röstzwiebeln	
Rahmschwammerl (A,G,I,L)	11,90€
Frische Pilze   Rahmsauce   Semmelknödel	





#### Fisch

Zanderfilet auf Haut gebraten (D.A1,2) Ofengemüse   Rosmarin Kartoffeln   Zitrone	15,90€
Frisch aus dem Ofenrohr und Traditionell	
<b>Ofenfrisches Schweinebraten</b> (A1,J,2,C,G,1,2,3,6) Wieninger Dunkelbier Sauce   Semmelknödel   Speck-Krautsalat	12,50€
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</b> (1,2,3,6,A1) Röstzwiebeln   Rotweinsauce   Röstkartoffeln	17,90€
Geschmorrtes Bio-Jungrind (1,2,3,6,A1)	15,90€

### Spezialitäten

Burgundersauce | Spätzle | Gemüse

Klosterwirt-Gulasch (F,J,1,2,3,4,6,11)	16,50€
Schweinefleisch   Semmelknödel   Essiggurke	
1/2 Ofenfrische Schweinehaxe (A,G,2,6,12)	11,90€
Semmelknödel   Speckkrautsalat   Bratensauce	





#### In der Butterpfanne gebraten

Schnitzel Wiener Art vom Schwein <sup>(2,C,A1,11)</sup> Pommes Frites	12,90€
Schnitzel Wiener Art von der Pute (2,C,A1,J,3,6) Pommes Frites	12,90€
<b>Höglwörther Schnitzel vom Schwein</b> (A1,C,2,G,1)  Gefüllt mit Obazda im Knuspermantel dazu Pommes Frites	16,50€
Klosterwirt Backhendl (A1,C,G,1,2,3,6) (ausgelöste Brust und Keule von der Maispoularde) Hausgemachter Kartoffel – Vogerlsalat   Preiselbeeren	15,50€

# Steaks vom Angus Bio – Jungrind

Zu unseren Schnitzeln und Hendl reichen wir Zitrone und Preiselbeeren!

Rinderfilet 250 Gramm (AJ,1)  Medium gebraten   Grillgemüse   junge Kartoffeln   Pfeffersauce	25,00€
Rinderlendensteak 250 Gramm (AJ.1) Medium gebraten   Grillgemüse   junge Kartoffeln   Pfeffersauce	23,00€





### Was deftiges aus unserer hauseigenen Metzgerei...:

Kalbsbratwurst (AJ,1,5,11,12)	9,60€
Sauerkraut   Schwenkkartoffeln   Bratensauce	
Devenie de la Manata de la Mana	0.500
Bayerischer Wurstsalat (A,J,L1,2,3,5,11)	8,50€
Lioner   Zwiebeln   Essigurkerl   Bauernbrot	
Hausgemachte Sülze (1,2,5,11)	7,20€
Kernöl - Vinaigrette   Zwiebelringe   Röstkartoffeln	
Brotzeitbrett´l (6,1,2,5,11)	9,20€
DIOCZEICHIECT I (O, A, A, C, C, A, C,	9,20€
Wurst- und Schinkenspezialitäten aus hauseigener Metzgerei   kalter Braten   Obazda	
frischer Kren   hausgemachtes Brot   Butter	
zwoa Brez´n (6,1,2,5,11)	5,90€
Obazda   hauseigenes Grammelschmalz   Butter	,
2 Stück Weißwürste aus der hauseigenen Metzgerei (1,2,5,11)	5,90€
Händlmaier Senf   frische Brez´n	
1 Paar Wiener Würstel (A.1.2.5.11)	4,50€
	1,500
mittelscharfer Senf   Bauernbrot	





#### Wos Siaßes zum Schluss

Creme Bruleé (C,G,G) 7,50€

mit Schokoladeneis und frischen Erdbeeren

Gipfelstürmer- Kaiserschmarrn (A1,C,G,H1,2,3,6,9) 9,50€

Apfelkompott

#### Beilagen

Pommes Frites(2,11)	3,00€
Petersilien - Kartoffeln (G)	4,00€
Bratkartoffeln (G)	4,00€
Butterspätzle (A,C,2)	4,00€
Gebratenes Gemüse	3,50€
Kartoffel - Vogerlsalat	4,50€

#### Lasst's Euch schmecken!!

#### **Euer Klosterwirt Team**

#### Allergene:

Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11= Sulfite, 12= Gerstenmalz Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme²), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁶, Pistazie⁻, Macadamianuss und Queenslandnuss⁶) I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/ IM= Lupinen, N= Weichtiere

