

Klein

kräftig Karamellisierte Ziegenkäse mit Waldhonig
und Kürbiskernen, kleine Salatbeilage ^{3,10,8} 12,50 €

leicht Geräuchertes Forellenfilet an Zucchini-Kartoffelrösti dazu
Sahnemeerrettich ^{1,2,7,14} 13,50 €

Flüssig

fruchtig Tomatencremesuppe mit Sahnehaube ^{8,9} 7,00 €

asiatisch Hühner-Kokos-Curry-Süppchen
mit gebratener Yakitori-Hähnchenspieß ^{1,2,7} 8,50 €

Groß

Seelig „Franziskanerschnitzel“ paniert mit Kochkäse überzogen
dazu Pommes-Frites und kleiner Salat ^{1,3,7,8,10} 17,00 €

Spezialität Gefülltes Klosterschnitzel mit Birne und Camembert
Preiselbeeren, Pommes Frites und kleiner Salat ^{1,3,7,8,10} 18,50 €

würzig Geschmorte Kalbstafelspitz mit kräftiger Burgundersoße,
Kartoffel-Meerrettich-Mousseline, kleiner Salat ^{7,8,9} 21,50 €

zart Gebratene Maishähnchenbrust mit Bratenjus
geschmortem Spitzkohlgemüse mit Rosmarinkartoffeln ^{14,9} 18,50 €

vegi Spinat - Ricotta - Knödel mit Tomaten-Kräutersoße
auf Ratatouille Gemüse ^{-1,8,9} 16,50 €

<u>vegan</u>	Rote Beete Maultaschen mit Gemüse-Meerrettichfüllung	14,50€
<u>pfiffig</u>	Würziges Curry vom Wildschwein mit Tandoori ⁴ und Chili Schupfnudeln und Mango-Lassi ^{1,7,8,18}	21,50€
<u>frisch</u>	Gemischter Blattsalate der Saison mit gebratener Maishähnchenbrust	16,00 €
<u>urig</u>	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller ^{8,14,20} „Chef Cut“ ca.300g	28,00 €
<u>Meer</u>	Kross gebratene Doradenfilets mit Zitronen-Zwiebelmarmelade auf lauwarmem Kartoffelsalat ^{1,6,8,20}	20,00 €
Süß		
<u>Italia</u>	Affogato al Caffè, Espresso mit Vanilleeiskugel	5,50 €
<u>Belohnung</u>	Warmes Schokoladentörtchen mit Cassissorbet ^{1,3,6,7,8,9}	8,50 €
<u>bekannt</u>	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1,3,7,8,9,18}	7,50 €

1 GLUTEN
2 KREBSTIERE
3 EIER
4 FISCH
5 ERDNÜSSE

6 SOJA
7 SCHALENFRÜCHTE
8 LACTOSE/MILCH
9 SELLERIE
10 SENF

11 SESAM
12 LUPINE
13 WEICHTIERE
14 SCHWEFELDIOXID
15 GESCHMACKSVERSTÄRKER

16 ANTIOXIDATIONSMITTEL
17 PHOSPHAT
18 FARBSTOFF
19 SÜßUNGSMITTEL
20 KONSERVIERUNGSMITTEL