

Winterliche Empfehlungskarte

Vorspeisen / Starters

Winterlicher Klosterhofsalat ^{ACGM} 13,50

mit gebackenem Kalbskopf & Remouladensauce

Seasonal Klosterhof-salad with fried calf's head and sauce remoulad

Unsere Bierempfehlung: Wildshuter Hopfenherz

Hühnercrèmesuppe mit eigener Einlage ^{AG} 6,90

Creamed chicken soup

Unsere Bierempfehlung: Stiegl Paracelsus Bio Zwickl

Erdäpfelrösti mit Räucherlachs, Kren & Rucoladip ^G 14,50

„Rösti“ with smoked salmon, horseradish & rocket-dip

Unsere Bierempfehlung: Stiegl Hell

Hauptspeisen / Main Courses

Schmorbraten vom Rind

in Rotweinsauce & Erdäpfelgröstl ^{GLMO} 17,50

Pot roast of beef in red wine sauce and roasted potatoes

Unsere Bierempfehlung: Stiegl Goldbräu

Hirschragout mit Preiselbeer-Rotkraut & Grießknödel ^{ACGLM} .. 19,90

Ragout of venison with cranberry-red cabbage & semolina-dumpling

Unsere Bierempfehlung: Stiegl Bio Bock

Rosa gebratene Entenbrust

mit Gewürzsauce & Thymianpolenta ^{GLMO} 23,50

Medium grilled breast of duck with spiced sauce and thyme polenta

Unsere Bierempfehlung: Stiegl-Hausbier: Christkindl Honey Amber Ale

Nachspeisen / Desserts

Lebkuchenmousse mit Birne & Zirbe ^{GHO} 7,50

Gingerbread-mousse with pear & pine

Germknödel (15min Wartezeit)

mit Vanillesauce & Mohn ^{ACG} 7,50

Traditional stuffed yeast dumpling with poppy and vanilla sauce