

Herbstliche Empfehlungskarte

Vorspeisen / Starters

- Herbstlicher Klosterhofsalat mit gebackenem Hokkaido, gepickeltem Kürbis, Pilzen & Cranberries** ^{GM} 13,50
Seasonal Klosterhof-salad with baked Hokkaido, pickled pumpkin, mushrooms & Cranberries
- Hühnercrèmesuppe mit eigener Einlage** ^{AG} 6,90
Creamed chicken soup with salmon, horseradish & rocket-dip
- Erdäpfelrösti mit Räucherlachs, Kren & Rucoladip** ^G 14,50
„Rösti“ with salmon, horseradish & rocket-dip

Hauptspeisen / Main Courses

- Krenfleisch mit Erdäpfel-Senfpüree & frittiertes Petersilie** ^{AGM} 17,50
Boiled beef with horseradish, potatoe-mustard-puree & deep fried parsley
- Hirschragout mit Preiselbeerrotkraut & Grießknödel** ^{ACGLM} 19,90
Ragout of venison with cranberry-red cabbage & semolina-dumpling
- Klosterhof-Suppentopf mit Tafelspitz, Kalbszunge, Griesnockerl, Nudeln & Gemüse** ^{DG} 15,50
Stock pot with boiled beef, veal tongue, semolina dumplings, noodles & vegetables

Nachspeisen / Desserts

- Kaiserschmarrn mit gebackenem Apfelmus** ^{ACG} 9,50
Rumrosinen 1,50
*„Kaiserschmarrn“ with baked apple puree
Rumraisins*
- Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Zwetschken** ^{GHO} .. 7,50
White chocolate mousse with marinated plums