



Vorspeisen

✓ **“Knackiger Beilagen Salat“**
mit Apfelmost-Senf Dressing
€ 6,50

“Rindertartar“
am Tisch für Sie zubereitet
serviert mit Schwarzbrot und Brezenchips
€ 19,50

Suppe

“Tomaten Consommé“
mit Basilikum-Brätklößen
€ 8,50

Hauptgerichte

“Schnitzel Wiener Art “
vom Paartaler Landschwein mit Bratkartoffeln
und knackigen Beilagen Salat
€ 19,50

“Maishähnchen“
mit Kellerbier-Speck Risotto
und karamellisierten Balsamico Perlwiebeln
€ 23,50

“Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
mit Bratenjus, Speckbohnen und Käsespätzle
€ 25,90

“Lachsforelle mit Gartenkräuterkruste“
auf Blattspinat, serviert mit Kartoffelwürfeln
und fermentierter Salzzitrone
€21,50



Vegetarisch & Vegan



“Hausgemachte Krautkrapfen“

mit veganer Bratensauce, Röstzwiebeln und kleiner Salatschale

€ 16,40



“Klosterfladen“

Knusprig gegrillter Fladen mit bunten Tomaten in verschiedenen Texturen, Burrata und Basilikum

€ 16,90

ohne Burrata (vegan)

€ 12,90



NEU & EINZIGARTIG!

Unser handgebrautes Klostergasthof Kellerbier

Exklusiv für uns gebraut – naturtrüb, süffig, echt.

• Bügelflasche – 0,5 l / 5,60 EUR

• Editon 75 Flasche (ideal zum Teilen) – 0,75 l / 8,60 EUR

Dessert

“Cremiges Joghurt Eis“

auf Honigspiegel mit Nusscrunch

€ 6,50

“Vanilleeis“

mit marinierten Sauerkirschen und Biskuitstreuseln

€ 7,20