



Winterwochen in der Klosterstube

<i>Wildragout mit Preiselbeeren, Creme Fraîche Bratbirne und Schupfnudeln in Walnuss-Pesto</i>	<i>a1,c,g,h3,i,l,4,30</i>	17,50 €
<i>Grünkohl „ bürgerlich „mit Kartoffeln untereinander und Mettwurst</i>	<i>a1,g,1,2,4,5</i>	9,50 €
<i>Gänsekeule nach „Großmutter's Art“ mit Kartoffelklößen und Rotkohl</i>	<i>a1,c,g,2,4,5</i>	19,90 €
<i>Flammkuchen nach „ Kloster Art „ mit Birnen und mit Ziegenkäse gefüllten Champignons</i>	<i>a1,f,g,30,31</i>	11,50 €
<i>Winterliche Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, Birnenspalten, Speck mit Balsamico Dressing, dazu reichen wir Klosterbrot</i>	<i>a1,a2,a5,h1,j,l,1,2,5</i>	11,80 €
<i>Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Vanillesauce</i>	<i>g,h1,30,31</i>	4,90 €

*Einen schönen Aufenthalt und guten Appetit
wünscht das Küchen und Serviceteam der Klosterstube.*