



## **Winterwochen in der Klosterstube**

|  |                       |                |
|--|-----------------------|----------------|
| <i>„Borschtsch „Rote Beete Eintopf“ mit Crème fraîche und<br/>Klosterbrot</i>        | <i>1,2,4,8,g,l,i</i>  | <b>10,50 €</b> |
| <i>Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree</i>   | <i>1,2,4,12,g</i>     | <b>14,50 €</b> |
| <i>Grünkohl „bürgerlich“ mit gebratenem Kabeljau</i>                                 | <i>1,2,4,a4,d,g,j</i> | <b>15,80 €</b> |
| <i>Gratinierte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Speck</i>                               | <i>1,2,4,12,g</i>     | <b>12,50 €</b> |
| <i>Gebratenes Schweinenackensteak mit Drillingskartoffeln und<br/>Bohnenbündchen</i> | <i>1,2,4,12,g,l,j</i> | <b>18,50 €</b> |

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