

Schenkenkarte

Für den kleinen Hunger

St. Marienthaler Herrentoast ^(1, B, C, D) <i>saftiges Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Champignons und Käse ⁽¹⁾ überbacken, Toast ^(B, C, D), an Salatbukett</i>	8,70 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Toast ^(1, A, B, C, D)	4,90 €
Klosterschenkenbrett'l mit Brot und Butter <i>Variationen aus Käse ⁽¹⁾, Schinken ^(3, A, G, E) und Wurst ^(3, G)</i>	8,50 €
Kloster-Omelett mit Würzfleisch ^(A, B, D)	8,10 €
Matjeshappen ^(3, 4, 6) mit Klosterbrot	7,90 €

Salate

Kleine Salatschüssel mit Hausdressing ^(F)	4,50 €
Haussalat „Klosterschenke“ ^(1, 14, D) <i>Salatteller mit Blattsalat, Gurke, Tomate und frischen Champignons, Hähnchenbruststreifen, serviert mit einem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing ^(1, 14), Klosterbrot ^(D)</i>	9,50 €
Zisterzienserinnen Salat ^(1, 3, 6, F) <i>knackiger Blattsalat, Gurke, Tomate, Lauch, Mais, saftigen Schinkenstreifen ^(3, 6), und Emmentaler ⁽¹⁾ dazu Hausdressing ^(F), Klosterbrot ^(D)</i>	8,90 €
Fischersalat ⁽⁶⁾ <i>Salatteller mit Matjesfilet ⁽⁶⁾, Zwiebelringen und Hausdressing ^(F), Klosterbrot ^(D)</i>	8,30 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Kräuterbrot ^(A, B, C, D) <i>verfeinert mit Balsamicodressing</i>	6,50 €

Süppchen

St. Marienthaler Festtagssuppe <i>Rinderkraftbrühe ^(G) mit Gemüseeinlage und Kräutereierkuchenstreifen ^(B, C, D, F)</i>	3,70 €
Tageseintopf als Teller <i>(lt. Angebot)</i>	3,90 €
Tageseintopf in Terrine <i>(lt. Angebot)</i>	6,20 €
Rote Beete Suppe nach Art des Hauses ⁽³⁾	4,10 €
Karotten - Ingwercremesüppchen	4,30 €

Frisch gefischt

Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln	13,50 €
Kabeljaufilet gedünstet auf Senfgurkenragout ^(B, 4, C, D, E) mit Petersilienkartoffeln	12,90 €
Matjesfilet ^(3, 6) nach „Schenkenart“ mit Petersilienkartoffeln <i>in einer hausgemachten Dill-Apfel-Soße und Salat</i>	11,60 €
Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumpesto ⁽³⁾ , Pommes Frites und Salatbeilage	14,90 €
Happen vom Heilbutt (gebraten) auf Tomaten-Paprikaragout <i>an gefüllten Kartoffeltaschen ^(A)</i>	15,30 €

Vegetarische Gerichte

Kartoffelpuffer ^(A, C, E, G) an geräuchertem Lachs mit Kräuterquarkdip ^(A)	8,90 €
Gebackene Gemüsetaler ^(G, D) an einer Salatgarnitur mit einem Töpfchen Tzaziki (A, 3) und Klosterbrot (D)	7,90 €
Bunter Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln	7,60 €
Kloster-Omelett mit pikanten Waldpilzen auf Wunsch mit 2 Scheiben Brot	7,80 € 8,00 €

Spezialitäten unseres Hauses

Burgunderbraten vom Rind <i>an einem Bohnenbündchen (6,3) im Speckmantel mit Kartoffelklößen</i>	10,70 €
Medaillons vom Schwein <i>auf edlem Waldpilzragout mit deftigen Bratkartoffeln</i>	12,50 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) ^(C, D, F) <i>mit Kräuterkartoffeln und einer Salatbeilage</i>	15,90 €
Hähnchenbrustfilet in der Knusperhülle ^(A, H, J) mit Rösti Talern und Käsesoße	11,50 €
Grillplatte – „Alte Abtei“ <i>Medaillons vom Schwein, Hähnchen- und Putenbrustfilet, mit gegrillten Speckstreifen, frische Champignons, Buttergemüse, Grilltomate (1) und Rösti-Talern</i>	14,90 €
Ofenfrisch zubereitete gr. Schweinshaxe ^(A, B, C, D) <i>an einer Marienthaler Schwarzbiersoße mit Kartoffelkloß und Sauerkraut</i>	10,30 €
Variationen von der Hähnchenbrust ^(A, H, J) <i>mit gebratenen Champignons, Rösti-Talern, Frischkäse-Tomate</i>	12,50 €

Traditionelles aus der „Schenken-Küche“

St. Marienthaler Sauerbraten ^(A, B, C, D) <i>Sauerbraten mit Rotkohl ⁽⁴⁾ und Klößen</i>	10,70 €
Schnitzel ^(A, C, D) vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,90 €
Klösterlicher Schwarzbierbraten <i>vom Schweinekamm mit Semmelknödel ^(D, F) und Specksauerkraut ^(A, B, C, D)</i>	10,30 €
Gesottener Tafelspitz ^(B, C, D) <i>in Meerrettich-Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln und kleinem Salat</i>	10,90 €
Steak „au four“ (mit Würzfleisch ^(B, C, D) und Käse ⁽¹⁾ überbacken) dazu Pommes Frites	11,90 €
Steak von der Pute auf Tomaten-Paprikaragout an gefüllten Kartoffeltaschen ^(A)	9,80 €
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren ^(4, A, B, C, D) <i>dazu Rotkohl ⁽⁴⁾ und Klöße</i>	10,30 €
Wildgulasch vom Edelhirsch mit gebuttertem Rosenkohl und Klößen	12,80 €

Dessert

Kuchen aus der Klosterbäckerei (lt. Tagesangebot)	2,30 €
2 Hefeklöße mit Blaubeeren	4,20 €
Warmer Apfelstrudel ^(B, C, F, G) mit Vanilleeis ⁽¹⁾ und Sahnetupfer	4,30 €
Kartoffelpuffer ^(A, C, F, G) o. Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽⁶⁾	5,90 €
„Kleiner Schwede“ ^(1, 6) 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾ in Apfelmus ⁽⁶⁾ <i>mit Eierlikör</i>	3,10 € 4,00 €

Kaffee- und Kuchenspezialitäten bitte bei unserem Personal erfragen!

Zusatzstoffe & Allergene	
Kennzeichnung	Bedeutung
1	Farbstoff
3	konserviert
4	Süßungsmittel
6	Antioxidationsmittel
9	gewachst
10	Phosphat
14	geschwefelt
A	Milch
B	Haselnüsse
C	Soja
D	Weizen
E	Senf bzw. Senfkörner
F	Vollei
G	Sellerie
H	Erdnüsse
J	Schalenfrüchte (Mandeln, Wallnüsse)