

# Schenkenkarte

## Für den kleinen Hunger

St. Marienthaler Herrentoast <sup>(1, B, C, D)</sup> <i>saftiges Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Champignons und Käse <sup>(1)</sup> überbacken, Toast <sup>(B, C, D)</sup>, an Salatbukett</i>	8,70 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Toast <sup>(1, A, B, C, D)</sup>	4,90 €
Brotzeiteller mit <i>Variationen aus Käse <sup>(1)</sup>, Schinken <sup>(3, A, G, E)</sup> und Wurst <sup>(3, G)</sup></i> dazu Butter und Brot aus unserer Klosterbäckerei	8,90 €
Kloster-Omelett mit Würzfleisch <sup>(A, B, D)</sup>	8,10 €
Matjesfilet <sup>(3, 4, 6)</sup> auf Klosterbrot, Salat und saure Gurke (2 Matjesfilet auf Klosterbrot mit Zwiebelringen dazu kleine Salatschüssel mit Hausdressing)	10,90 €

## Salate

Kleine Salatschüssel mit Hausdressing <sup>(F)</sup>	4,50 €
<u>Haussalat „Klosterschenke“</u> <sup>(1, 14, D)</sup> <i>Salatplatte mit knackigem Blattsalat, Gurke, Mais, Tomate und Mozzarella serviert mit einem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing <sup>(1, 14)</sup>, Klosterbrot <sup>(D)</sup></i>	8,70 €
<u>wahlweise mit:</u> -deftig gebratenen Hähnchenbruststreifen -Streifen von der Schweinslende -Röschen vom Räucherlachs -Streifen vom Matjesfilet	12,50 €
Tomate-Mozzarella-Salat mit Kräuterbrot <sup>(A, B, C, D)</sup> <i>verfeinert mit Balsamicodressing</i>	6,80 €

## Süppchen

St. Marienthaler Festtagssuppe <i>Rinderkraftbrühe <sup>(G)</sup> mit Gemüseeinlage und Kräutereierkuchenstreifen <sup>(B, C, D, F)</sup></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 <sup>(3)</sup>	4,10 €
Karotten - Ingwercremesüppchen	4,30 €

## Frisch gefischt

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

## Vegetarische Gerichte

Kartoffelpuffer <sup>(A, C, F, G)</sup> an geräuchertem Lachs mit Kräuterquarkdip <sup>(A)</sup>	8,90 €
Gebackene Gemüsetaler <sup>(G, D)</sup> 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) <sup>(C, D, F)</sup> <i>mit Kräuterkartoffeln und einer Salatbeilage</i>	15,90 €
Hähnchenbrustfilet in der Knusperhülle <sup>(A, H, J)</sup> 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 <sup>(A, B, C, D)</sup> <i>an einer Märienthaler Schwarzbiersoße mit Kartoffelkloß und Sauerkraut</i>	10,30 €
Variationen von der Hähnchenbrust <sup>(A, H, J)</sup> <i>mit gebratenen Champignons, Rösti-Talern, Frischkäse-Tomate</i>	12,50 €

## Traditionelles aus der „Schenken-Küche“

St. Marienthaler Sauerbraten <sup>(A, B, C, D)</sup> <i>Sauerbraten mit Rotkohl <sup>(4)</sup> und Klößen</i>	10,70 €
Schnitzel <sup>(A, C, D)</sup> vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,90 €
Klösterlicher Schwarzbierbraten <i>vom Schweinekamm mit Semmelknödel <sup>(D, F)</sup> und Specksauerkraut <sup>(A, B, C, D)</sup></i>	10,30 €
Gesottener Tafelspitz <sup>(B, C, D)</sup> <i>in Meerrettich-Sahnesauce mit Kräuterkartoffeln und kleinem Salat</i>	10,90 €
Steak „au four“ (mit Würzfleisch <sup>(B, C, D)</sup> und Käse <sup>(1)</sup> überbacken) dazu Pommes Frites	11,90 €
Steak von der Pute auf Tomaten-Paprikaragout an gefüllten Kartoffeltaschen <sup>(A)</sup>	9,80 €
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren <sup>(4, A, B, C, D)</sup> <i>dazu Rotkohl <sup>(4)</sup> 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 <sup>(B, C, F, G)</sup> mit Vanilleeis <sup>(1)</sup> und Sahnetupfer	4,30 €
Kartoffelpuffer <sup>(A, C, F, G)</sup> o. Quarkkeulchen mit Apfelmus <sup>(6)</sup>	5,90 €
„Kleiner Schwede“ <sup>(1, 6)</sup> 1 Kugel Vanilleeis <sup>(1)</sup> in Apfelmus <sup>(6)</sup> <i>mit Eierlikör</i>	3,10 € 4,00 €

**Kaffee- und Kuchenspezialitäten bitte bei unserem Personal erfragen!**

<b>Zusatzstoffe &amp; Allergene</b>	
<b>Kennzeichnung</b>	<b>Bedeutung</b>
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)