

# Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Sommer Jahr 2024

## Jeden Freitag


„Backfisch vom Seehecht“  
mit Knoblauchdip,  
Steakhouse Pommes  
und Beilagensalat € 15,80  
(Nur solange der Vorrat reicht)

## Jeden Samstag

„Eintöpfe hausgemacht“  
jeden Samstag wechselnder Eintopf  
mit Vinschgauer Brotkruste € 7,95  
(Nur solange der Vorrat reicht)  
Von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Schweineschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Putenschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Backfischchen mit Pommes	€ 7,70
Bratwürstchen mit Pommes	€ 7,70
Nüdelchen mit Tomatensauce	€ 6,00
Mini Milk (Erdbeere, Vanille, Schoko)	€ 1,90
Flutsch- Finger	€ 2,40



## Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée der Saison		€ 8,00
Eissplittertorte		€ 5,00

Änderungen unter Vorbehalt!  
Zusatzstoffe und Allergene:  
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal;  
eine separate Karte liegt für Sie bereit!

## Saison und Tafelgerichte

„Hausgemachter Grünkohl“ mit Kartoffeln und Speck untereinander	<u>Mettwurst</u> € 16,80	<u>2 Wildbratwürste</u> € 19,30
„Cremige Spätzlepfanne“ mit Kürbis und Wintergemüse	<u>vegetarisch</u> € 15,20	<u>2 Wildbratwürste</u> € 19,80
„Knusprige Gänsebrust mit Gänsejus“*		€ 28,90
„Knusprige Gänsekeule mit Gänsejus“ *		€ 29,90
„Knusprige Gänsebrust & Keule mit Gänsejus“		€ 38,90
„Sauerbratengulasch vom Rind“*		€ 19,90
„Rahmgulasch vom Hirsch“*		€ 23,30



\*jeweils mit 2 handgedrehten Knödeln und hausgemachtem Rotkohl