

Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Jahr 2026

Jeden Freitag

„Backfisch vom Seehecht“
mit Knoblauchdip,
Steakhouse Pommes
und Beilagensalat € 16,20
(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		€ 5,30

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

Saison und Tafelgerichte

Unsere Klosterküche bietet Ihnen ausgewählte saisonale Spezialitäten, inspiriert von der jeweiligen Jahreszeit und der klösterlichen Tradition.

Zu Ostern:	Bärlauch- und Lammgerichte (April)	
Frühjahr:	frischer Spargel (April - Juni)	
Sommer:	feine Pfifferlingsgerichte (Juli/August)	
Herbst und Winter:	Muschelspezialitäten (Oktober - Februar)	
Winter:	traditionelle Gänsegerichte (November/Dezember)	

Bitte beachten Sie unsere aktuellen Empfehlungen oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der saisonalen Angebote jederzeit möglich sind!