

Speisenkarte für Ihre Weihnachtsfeier

Zur Einstimmung Ihrer Weihnachtsfeier können wir Ihnen einen Empfang in unserem Biergarten anbieten. Genießen Sie herrlich wärmenden, fränkischen Apfelwein oder Glühwein aus dem Dreibein-Kessel an offener Feuerstelle!

Oder hausgemachten alkoholfreien Apfelpunsch.

Becher Apfelwein/Glühwein/Apfelpunsch 3,50

Aus dem Suppentopf:

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen 3,20

Hausgemachte Tomatensuppe 3,80

mit Sahnehaube und Kräuter-Buttercroutons

Feines Kartoffelsüppchen 3,90

mit Petersilienschaum

Salate frisch vom Wochenmarkt:

Kleiner gemischter Beilagensalat 2,50

Große, bunte Salatplatte

- „Poseidon“ mit marinierten und gebratenen Garnelen 11,90

- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 8,50

Unsere Salatplatten servieren wir mit Baguette und Dressing nach Wahl:

Essig und Öl Vinaigrette

Balsamico Dressing

Joghurt-Kräuter Dressing

Senf Dressing

Vegetarisch genießen:

Tortelli mit Frischkäse-Kräuter-Füllung in fruchtiger Tomatensoße 8,50

mit geraspelttem Grana Padano und frittiertem Rucola

Hausgemachte Kürbispiccolini 11,90

in Butter geschwenkt mit Kürbiskernen,

geraspelttem Grana Padano und gegrillten Cocktailtomaten

Vegan und lecker:

„Aglío e olio“ 10,10

Pasta, mit mediterranem Gemüse gefüllt,

in nativem, hausgemachtem Knoblauchöl mit Pinienkernen und Rucola

Große, bunte Salatplatte „Martina“ 8,50

mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler in veganem Senf Dressing

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet in Orangensoße 14,90

mit Pistazien-Reis und winterlichen Blattsalaten

in leichtem Senf Dressing

In Kräutern und Knoblauch gebratenes Filet vom Tilapia 15,50

an mediterranem Gemüse und gebackenen Kloster-Kartoffeln

Frisch aus der Pfanne:

Schnitzel „Wiener Art“	9,10
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Salat</i>	
„Klosterschnitzel“	12,90
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken, Champignons und Käse gefüllt, dazu reichen wir Pommes frites und einen gemischten Salatteller</i>	
„Banzer Riesen-Klosterspieß“	15,90
<i>Schweinefilet mit Räucherbauch, Zwiebeln und Paprika, dazu servieren wir Pommes frites, Schaschliksoße und unser hausgemachtes „Banzer Klosterfeuer“ (scharfer Tomaten-Chili-Dip)</i>	
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm,	14,90
<i>dazu reichen wir Butterspätzle und einen Beilagensalat</i>	
Schweinefiletmedaillons in würzigem Pfefferrahm	14,90
<i>mit Kartoffelkroketten und Salaten der Saison</i>	

Heiß aus dem Ofen:

Knusprige Gänsebrust in Beifußjus	15,90
<i>mit Wirsing und Kartoffelklößen</i>	
Rinderschmorbraten in Madeirasose	11,90
<i>mit Blaukraut und Semmelkloßtalern</i>	
Rehbraten vom heimischen Wild	15,90
<i>mit gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeeren, dazu servieren wir Speck-Rosenkohl und hausgemachte Thymian-Herzoginkartoffeln</i>	

Eine süße Versuchung:

„Winter-Pflaume“	5,90
<i>Cremiges Walnusseis auf einem Bett von warmen Rotweinpflaumen, garniert mit Sahne und Spekulatius-Crumble</i>	
„Eiskalte Verführung“	5,90
<i>Frittierte Vanilleeiscreme in Kokos-Knusperhülle an Mangopüree mit Granatapfel</i>	
„Kloster-Crêpe al` orange“	6,50
<i>Feiner Crêpe gefüllt mit Vanilleeiscreme an marinierten Orangenfilets und karamellisierten Walnüssen</i>	
„Toffeebecher“	5,90
<i>Vegane Toffeeeiscreme mit Karamellsoße und knusprigen Bananen-Chips</i>	

***Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden in der Klosterschänke,
eine besinnliche Adventszeit
und ein frohes Fest!***

