

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 3,30

Hausgemachte Tomatensuppe 3,90

mit Sahnehaube und Kräuter-Buttercroutons

Fränkisches Krensuppchen 3,60

mit Sahnehaube und Meerrettichspänen

Klein aber fein:

Tranchen vom hausgebeizten Nordmeerlachs 9,50

an Kartoffelrösti mit Sauerrahm Dip

Semmelkloß-Carpaccio in süß-saurem Sud 7,90

mit gebratenen Kräuterchampignons

Salate frisch vom Wochenmarkt:

Kleiner gemischter Beilagensalat 2,50

Große, bunte Salatplatte

- „Poseidon“ mit marinierten und gebratenen Garnelen 12,90

- „Tessin“ mit gebackenen Tomate-Mozzarella-Bällchen 8,20

- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 8,60

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 8,80

in fruchtiger Tomatensoße mit geraspelttem Grana Padano und frischem Rucola

Hausgemachte Kürbisgnocchi 11,90

in Butter geschwenkt mit Kürbiskernen,

geraspelttem Grana Padano und gegrillten Cocktailtomaten

Käsespätzle im Pfännchen 8,20

mit hausgemachten Röstzwiebeln

Vegan und lecker:

<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit Sojaschmand und Schnittlauchröllchen</i>	3,90
<i>Vegane Penne mit mediterranem Gemüse in tomatisierter Sojarahmsoße und gegrillter Cocktailtomate</i>	9,90
<i>Mediterrane Gemüsepfanne mit Kräuter-Ofenkartoffeln und Kräuter-Sojaschmand</i>	8,60
<i>Salatvariation „Martina“ in leichtem Senf Dressing & Rote-Beete-Knuspertaler, dazu reichen wir Baguette</i>	8,60

Unsere glutenfreien Gerichte:

<i>„Pfefferhähnchen“ Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffer-Cognacrahm mit Röstitalern und buntem Salat</i>	9,90
<i>In Kräutern und Knoblauch gebratenes Filet vom Tilapia an mediterranem Gemüse und gebackenen Kloster-Kartoffeln</i>	15,50
<i>Mediterrane Gemüsepfanne mit Kräuter-Ofenkartoffeln und Sour Cream Dip</i>	8,60

Fisch:

<i>Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und winterlichen Salaten</i>	14,90
<i>In Kräutern und Knoblauch gebratenes Filet vom Tilapia an mediterranem Gemüse und gebackenen Kloster-Kartoffeln</i>	15,50

Frisch aus der Pfanne:

<i>Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und buntem Salat</i>	9,50
<i>„Klosterschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Schinken, Champignons und Käse gefüllt, dazu reichen wir Pommes frites und einen gemischten Salatteller</i>	12,90
<i>„Banzer Riesen-Klosterspieß“ Schweinefilet mit Räucherbauch, Zwiebeln und Paprika, dazu servieren wir Pommes frites, Schaschliksoße und unser hausgemachtes „Banzer Klosterfeuer“ (scharfer Tomaten-Chili-Dip)</i>	15,90
<i>Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm, dazu reichen wir Butterspätzle und einen kleinen Salatteller</i>	14,90
<i>„Pfefferhähnchen“ Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffer-Cognacrahm mit Röstitalern und buntem Salat</i>	9,90

Heiß aus dem Ofen:

<i>Knusprige Gänsebrust in Beifußjus mit Wirsing und Kartoffelklößen</i>	<i>15,90</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsoße mit Blaukraut und Semmelkloßtalern</i>	<i>15,90</i>
<i>Rehbraten vom heimischen Wild mit gebratenen Egerlingen und Preiselbeeren, dazu servieren wir Speck-Rosenkohl und hausgemachte Thymian-Herzoginkartoffeln</i>	<i>15,90</i>
<i>Spanferkelrollbraten in würziger Biersoße mit Fasssauerkraut und Kartoffelklößen</i>	<i>11,50</i>

Eine süße Versuchung:

<i>„Winter-Pflaume“ Cremiges Walnusseis auf einem Bett von warmen Rotweinpflaumen, garniert mit Sahne und Spekulatius-Crumble</i>	<i>5,90</i>
<i>„Eiskalte Verführung“ Frittierte Vanilleeiscreme in Knusperhülle an Mangopüree mit Granatapfel</i>	<i>5,90</i>
<i>„Toffeebecher“ Vegane Toffeeeiscreme mit Karamellsoße und knusprigen Bananen-Chips</i>	<i>5,90</i>

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

