

Ein herzliches „Grüß Gott“ in der Klosterschänke



Wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen!

*Um unserem hohen Qualitätsanspruch zu entsprechen,
produzieren wir fast alle unsere Gerichte selbst
und verwenden hierfür hochwertige, regionale Produkte!*

*Viele unserer Speisen werden frisch für Sie zubereitet
und benötigen daher etwas Zeit.*

Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir um Ihr Verständnis.

von 11.00 – 15.00 Uhr servieren wir Ihnen Mittagstisch
**von 15.00 – 17.00 Uhr servieren wir Brotzeiten,
hausgemachten Kuchen und Torten
und unsere Kaffeespezialitäten**
von 17.00 – 21.00 Uhr servieren wir Abendessen

*Seit diesem Jahr sind wir stolz Teil vom
„Allergikerfreundlichen Kurort Bad Staffelstein“ zu sein.*

*Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe
unserer Speisen und Getränke finden Sie
in einer separaten Mappe an der Theke.*

*In unserem Servicepersonal finden Sie bei Fragen
kompetente Ansprechpartner und unser Küchenteam geht gerne
auf Ihre Wünsche ein und bereitet Ihnen ein Gericht zu,
welches Sie mit ruhigem Gewissen genießen können.*



Brille vergessen? Kein Problem!

*Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken an der Theke
zum Ausleihen!*

*Wir wünschen Ihnen angenehme und genussvolle Stunden
und danken Ihnen für Ihren Besuch!*

Ihr Klosterschänke Team

Täglich von 11.00-15.00 Uhr und von 17.00-21.00 Uhr

Aus dem Suppentopf:

Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen	3,30
Fränkische Brotsuppe mit geschmolzenen Zwiebeln	3,30
Krensuppe mit Sahnehaube und Meerrettichspänen	3,60
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräutercroutons	3,90

Klein aber fein:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs an Kartoffelrösti mit Sauerrahm Dip	9,50
---	------

Frisch vom Wochenmarkt:

Kleiner gemischter Beilagensalat	2,50
Große, bunte Salatplatte	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,60
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,60
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,60
- „Neptun“ mit gebackenem Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,20

*Unsere Salatplatten servieren wir
mit Baguette und Dressing nach Wahl:*

Essig und Öl Kräuter-Vinaigrette

Balsamico Dressing

Joghurt-Kräuter Dressing

Senf Dressing

Veganes Dressing mit Senf

Kleinigkeiten zum Sattwerden:

Leberkäse mit Spiegelei, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	6,90
Paar fränkische Bratwürste mit Fasssauerkraut und Bauernbrot	5,50
Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel	5,50
Heiße Bockwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf	5,50

Täglich von 11.00-15.00 Uhr und von 17.00-21.00 Uhr

Heiß aus dem Ofen:

Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen	10,90
„Rindfleisch & Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	10,60
Knusprige Schweinehaxe in Biersoße mit Fassauerkraut und Kartoffelklößen	10,10
Deftige Krenhaxe Schweinehaxe in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	10,10

Frisch aus der Pfanne:

„Wiener Schnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	9,30
„Jägerschnitzel“ Schweineschnitzel natur mit frischen Rahmchampignons, dazu Butterspätzle und einen Salatteller	11,90
„Braumeister Schnitzel“ Schweineschnitzel natur mit Speck und Zwiebeln in Biersoße, dazu servieren wir Pommes frites und einen kleinen Salat	10,90

**Ab 17.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne,
auf Wunsch, eine Portion Bratkartoffeln (1,50€ Aufpreis)
zu Ihrem Gericht.**

**Unsere Bratkartoffeln werden mit
Knoblauch, Kümmel, Speckwürfeln und Zwiebeln frisch zubereitet.**

**Während der Mittagszeit ist es leider
aus organisatorischen Gründen nicht möglich!**

Vom Teich auf den Tisch:

Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“ mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller	10,20
Gebratenes Filet vom Zander in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	14,90

Täglich von 11.00-15.00 Uhr und von 17.00-21.00 Uhr

Für unsere Veganer:

Hausgemachte Tomatensuppe	3,90
Vegane Penne mit mediterranem Gemüse in tomatisierter Sojarahmsoße und gegrillter Cocktailtomate	9,90
Salatvariation „Martina“ mit leichtem Senf Dressing & Rote-Beete-Knuspertaler	8,60

Glutenfreies Gericht:

„Pfefferhähnchen“ Hähnchengeschnetzeltes in Pfeffer-Cognacrahm mit Röstitalern und buntem Salat	9,90
---	------

Vegetarisch genießen:

Röstklöße mit Kräuterrührei	6,90
Frische Champignons in Rahm mit Semmelkloßtalern	8,90
Tortelli mit Frischkäse-Kräuterfüllung in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano	8,50

Sollten Sie auf spezielle Zutaten allergisch oder intolerant reagieren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Unsere Köche gehen gerne auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen ein Gericht zu, welches Sie mit ruhigem Gewissen genießen können.



Einhaltung der Kriterien
geprüft durch TÜV Rheinland

Extras:

Portion Gemüse	1,50
Portion Pommes/Kartoffelsalat/Salzkartoffeln	1,50
1 Kartoffelkloß	1,00
Champignonrahmsoße	1,50
Schnitzel natur extra paniert	1,00
Portion Preiselbeeren/Meerrettichspäne/geraspelter Grana Padano	1,00
Portion Brot/Baguette	0,60
Portion Butter	0,50