

Parfait von der Gänseleber - Süssweingélee - Apfel-Preiselbeerconfit

parfait of goose liver - sweet wine jelly - apple-cranberry-confit € 10,10

Syss 1994 (BA vom NB & SÄ) 1/16 l € 5,00

gebratenes Filet vom Seesaibling - Blattspinat - Gnocchi

roast fillet of samlet - leaves spinach - gnocchi € 14,90 / € 23,90

Muschelkalk 2015 (CH - PB - PG) € 5,90

Duett vom Hirsch - rosa Rücken & Ragout von der Schulter

Rotkraut - Knödelscheiben - Maroni

roast loin and ragout of venison - red cabbage - white bread dumplings - chestnuts € 29,90

Antonius 2013 (ME & CS) € 6,80

Österreichischer Bio.Käse - Hofkäserei Deutschmann

austrian organic cheese assortment € 9,90

Pinot Reserve 2013 € 6,80

lauwarmes Schokoladenküchlein - VanilleEis - Beerenragout

handwarm chocolate cake - vanilla ice cream - stew of berries € 9,60

Vindemia No.10 (Port-Methode von BF & SY) 1/16 l € 5,80

4 Gänge / courses € 58,-

5 Gänge / courses € 64,-

Gedeck / set € 3,20

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!



knuspriges BlunzenRöllchen - Krautsalat - Kren

crispy roll with black pudding - cabbage salad - horseradish € 11,90

glacierte KalbsLeber - Erdäpfelpüree - Rotweinschalotten

glaced veal liver - mashed potatoes - red wine shallots € 12,80 / € 19,80

Die Fischsuppe vom Spitz

original Kloster am Spitz fish soup € 7,20 / € 11,80

Crèmesuppe vom HokkaidoKürbis - geröstete Kerne - Kernöl

cream of pumpkins soup - roast pumpkin seeds € 6,80

Klare Rindsuppe - Griessnockerl oder Frittaten

clear beef soup - semolina dumplings or sliced pancake € 4,90

Halbes Backhenderl - steirisches Junghuhn - Erdäpfelsalat

crumbed half chicken - potatoes salad € 14,90

dry aged Bio-Beiried - Erdäpfelgratin - Kohlsprossen

dry aged rumpsteak - gratinated potatoes - Brussels sprouts € 28,90

Rahmpörkölt vom Bio-Kalb - Butternockerl - Sauerrahm

pörkölt of veal - butter dumplings - sour cream € 17,90

gebackenes Schnitzel vom Bio-Schwein - Erdäpfelsalat

breaded and fried escalope of pork - potatoes salad € 14,90

Hausgemachte Weihnachtsbäckereien von Bianca Schwarz

Teller mit 100g € 5,- / AbHof 1/2kg € 20,- 1kg € 40,-

Die Crèmeschnitte vom Spitz

slice of cream cake € 7,60

Dunkles SchokoMousseTörtchen - geröstete Nüsse - Mango

tarte of mousse au chocolat - roast nuts - mango € 9,90

1Kugel Eis - Vanille - Erdbeere - Schokolade

1 scoop ice cream - vanilla - strawberry - chocolate € 1,50

1Kugel Sorbet - Erdbeere - Marille - Zwetschke - Zitrone - Apfel

1 scoop sherbet € 2,90

Jeden Sonntag ab 16:00 Uhr heisst es: G'essen wird, was am Tisch kummt !

3 Gänge - Überraschungsmenü um € 30,-

Wir mögen es nicht, Lebensmittel, die vollkommen in Ordnung sind, entsorgen zu müssen.

Mit "G'essen wird, was am Tisch kummt!" können auch Sie einen kleinen Beitrag leisten, auf Qualität und Geschmack müssen Sie dabei garantiert nicht verzichten.

Fam. Schwarz & das Kloster-Team

