



# Klostermühle Altenmarkt

Ländliches Kulturzentrum

*Preise gültig ab 1. Januar 2018*

***FOLGENDE WARMER GERICHTE BIETEN WIR IHNEN IN UNSERER GUTEN STUBE AUF VORBESTELLUNG AN***

## **VORSPEISEN:**

- \* Feine Gemüsesuppe mit Gemüse der Saison 3,90 €  
*Je nach Jahreszeit z.B. Bärlauch-, Spargel-, Zucchini-, Kürbis- Petersilien-  
Wurzel-, Bohnensuppe, Kartoffelsuppe,*
- \* Hausgemachte Wildkräutersuppe je nach Saison 3,90 €
- \* Klare hausgemachte Rinderbrühe mit Griesnockerl *oder*  
Pfannkuchenstreifen *oder* Leberspätzle *oder* Eiernudeln je 3,90 €
- \* Großmutter's Bratsuppe oder Weiße Suppe 3,50 €
- \* Salatteller je nach Saison mit Wildkräuter und Blüten  
dekoriert, dazu Käsestreifen und Butterbrot 3,90 €

## **HAUPTGERICHTE**

- \* Spanferkelrollbraten aus dem Holzofen mit Kartoffelknödel,  
Schoppala, Zwirl, hausgemachtem Sauerkraut und Salat 13,50 €
- \* Fleischige Schweinerippchen im Holzofen gebraten mit  
Kartoffelbeilagen und Weißkrautzubereitung(auf Wunsch) 11,90 €
- \* Gefüllter Schweinebauch mit Kartoffelbeilagen und  
Salat nach Saison 13,50 €
- \* Schweinerollbraten mit Kräuterbrätfülle, dazu Kartoffelbeilagen  
und Salat nach Saison 13,50 €
- \* Fächerbraten (Schweinehals mit Brätfülle) mit verschiedenen  
Kartoffelbeilagen, Sauerkraut und Salat nach Saison 3,50 €

- \* Spanferkel im Ganzen gegrillt mit Kartoffelsalat und Buffet von frischen Salaten – ab 25 Personen –  
Preis ist abhängig von der Gruppengröße: 13,50 -15,50 €
- \* Schweinefilet in Kartoffel-Wildkräuterkruste mit passenden Beilagen 15,50 €
- \* Kalbsrahmbraten mit Semmelknödeln, Blaukraut und Salat nach Saison 15,50 €
- \* Kalbsgeschnetzeltes mit Semmelknödeln, Blaukraut und Salat nach Saison 12,50 €
- \* Rinderschmorbraten (vom Angusrind!) mit Semmelknödel, Fingernudeln, Zwirl, Blaukraut und Salat 14,50 €
- \* Boeff a la mode mit Spätzle und Gemüse 14,50 €
- \* Feiner Tafelspitz mit Merrettichsoße und Kartoffelzubereitung 14,50 €
- \* Rinderrouladen mit passenden Beilagen 14,50 €
- \* Rehbraten (von heim. Wild) mit passenden Beilagen 15,50 €
- \* Wildschweinbraten ( vom heim. Wild ) mit Beilagen 15,50 €
- \* Steckerübeintopf / Pichelsteiner / Sauerkraut Kartoffeleintopf 11,90 €
- \* Kartoffel-Cordon bleu mit Beilagen nach Wahl 1,90 €
- \* Kartoffelauflauf mit Käsesorten aus dem Bauernladen (auch gerne von Schaf oder Ziege) und Gemüse je nach Saison 10,90 €
- \* Schneckenhäusl oder Hackstöckl: Kartoffelrolle vegetarisch mit Schinken-Lauch oder Zwiebel-Speckfülle dazu Blaukraut und Salat der Saiso 11,90 €
- \* Lammfleisch ab 15,00 €
- \* Fischgerichte ab 15,00 €
- \* Ente vom heimischen Direktvermarkter, im Holzofen gebraten, dazu passende Beilage 15,50 €

- \* Ganze Pute gebraten – je nach Saison mit Beilagen 15,50 €
- \* Mehlspeisen:
  - Schornbladl, Fuchsnfuada, Reiberdatschi mit Apfelmus
  - Rohrnudeln, Semmelschnidl, G´schnittne, bratne Nudl
  - Kartoffelmaultaschen mit Apfelfülle und Vanillesoße
  - Hausgemachter Apfelstrudel ab 10,90 €
- \* Gemüsegerichte: *Gemüseauswahl auf die Jahreszeit beschränkt!!*
  - Gemüseauflauf – Gemüsepflanzerl – Getreidepflanzerl –
  - Überbackene Kartoffel-Gemüse - Pflanzerl mit Schwammerlsoß 10,90 €

***GERNE KOCHEN WIR AUCH NACH IHREN WÜNSCHEN ODER IHR  
LIEBLINGSGERICHT !!***

Alle Gerichte + Beilagen wählen wir entsprechend der Saison aus und verwenden fast ausschließlich unser regionales Angebot, so das bei der Planung einer Veranstaltung auch stets die Jahreszeit berücksichtigt wird!

**DESSERT:**

- \* Bratäpfel mit Vanillesoße oder Vanilleeis 4,90 €
- \* Rote Grütze mit Vanilleeis 3,90 €
- \* Apfelkücherl mit Vanilleeis 4,90 €
- \* Bayerisch Creme mit Roter Grütze o.ä. 4,50 €
- \* Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen 3,90 €
- \* Erdbeer- oder Beerentiramisu je nach Saison auch Apfeltiramisu 4,50 €
- \* Hollerkompott mit Vanilleeis 3,90 €
- \* Leichte Joghurt- oder Quarkcreme mit Früchten der Saison 4,50 €

**Bitte beschränken Sie sich bei der Zusammenstellung des Menüs auf max. zwei Gerichte, da bei uns nicht per Tellerservice aufgetragen wird, sondern wir servieren auf Platten, in „Reindln“ und Schüsseln, so gemütlich wie „daheim“. Jeder erhält vorgewärmte Teller und bedient sich je nach Menge und Geschmack und es wird solange nachgelegt, bis alle satt sind!!  
Sollte die bestellte Personenzahl beim Besuch um fünf oder mehr unterschritten werden, behalten wir uns vor die Portionen zu berechnen!**