

# KLOSTERHOF - WILDWOCHE 2023



<u>Vorspeise:</u>	Vorspeisenvariation von Wildschweinpastete, luftgetrocknetem Schinken und Gipfelsalami, an Blattsalaten mit Balsamico und Cumberlandsoße, dazu knuspriges Weißbrot	14,50 €
<u>Suppen:</u>	Klare Steinpilzsuppe unsere „ Hauspezialität „	7,30 €
	Wildrahmsuppe mit Wildklößchen, Croutons und Sahnehaube	7,30 €
	Kraftbrühe mit Brätstrudel und frischem Schnittlauch	6,50 €
<u>Salate:</u>	Feldsalat mit Balsamico, garniert mit warmen Speckstreifen, Tomatenspalten und Weißbrotroutons	8,50 €
	Gemischter Salat mit Ei und Radieschen garniert	6,90 €
	Bunte Blattsalate, mit Ei und Radieschen garniert	5,90 €
<u>Vom Fisch:</u>	Forelle – fangfrisch – auf dem Grill gebraten, mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill	24,80 €
<u>Fleischgerichte:</u>	Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	24,90 €
	Pariser Lendchen ( Schweinemedailleurs gebraten ) mit Cognac-Pfeffersoße, dazu Pommes-frites	22,90 €
	Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, dazu knusprige Pommes-frites und einen Zitronenschnitz	18,50 €
<u>Fleischlos:</u>	Unsere hausgemachten Kartoffel-Schupfnudeln auf feinen Steinpilzen in Rahmsoße, dazu Parmesan und frische Kräuter	18,50 €

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !  
- Inklusivpreise -

## Unsere Wildgerichte

---

Zarter Rehrücken rosa gebraten, mit Wacholderrahmsoße und gebratenen Waldpilzen, dazu eine Preiselbeerbirne und hausgemachte Eierspätzle	34,80 €
Wildschwein- und Hirschrückensteak gebraten, mit feinen Steinpilzkräuterrahm, dazu Blumenkohlgemüse und Mandelbrokkoli und hausgemachte Kartoffelschupfnudeln	34,90 €
<b>Fasanenbrust</b> ( aus Frankreich ) gebraten - mit glasierten Trauben in samtiger Soße, dazu Wirsingrahmgemüse und feines Kartoffelpüree	29,50 €
Rehschnitzel gebraten, mit Wacholderrahmsoße und gemischten gebratenen Waldpilzen, dazu eine Preiselbeerbirne und unsere hausgemachten Eierspätzle	28,80 €
Zarte Wachteln – ausgelöst und knusprig auf dem Grill gebraten, dazu eine Geflügelsamtsoße, Speckrosenkohlgemüse und luftige Dauphinkartoffeln	29,80 €
Heimische Wildentenbrust gebraten – auf hausgemachten Eiernudeln mit Gemüsestreifen, dazu eine würzige Soße von frischen Kräutern	26,80 €
Rehschäufele geschmort, mit pikanter Wacholderrahmsoße, gebratenen Waldpilzen, unser pikantes Apfelblaukraut und hausgemachte Eierspätzle	25,60 €
Geschmorte Wildhasenkeule im Nudelnest, mit würziger Trollinger-Senfsoße, dazu Brokkoligemüse mit Buttermandeln	23,50 €
Wildschweinbraten „ Ostpreußische Art „ mit feinen Steinpilzen im Kräuterrahm, dazu Kartoffelknödel mit Butterbrösele und unser pikantes Apfelblaukraut – nach Haus-Rezept -	25,80 €
Wilderer-Topf nach Art des Hauses ( Reh- und Hirschgulasch aus Wade und Schulter ) mit gemischten Waldpilzen, Preiselbeerbirne und hausgemachte Eierspätzle	19,80 €

Desserts entnehmen Sie bitte unserer Dessertkarte !

Was zum Verdauen : Edelbrände von DIS ONE ( Kirchberg ) 2 cl 4,50 €  
( Williams / Himbeere / Kirsche / Mirabelle / Apfel ) .....

Allen unseren Gästen wünschen wir einen guten Appetit  
und angenehme Stunden !

# Was für Naschkatzen

---

Warme Apfelkühle mit Zimtzucker  
dazu Vanilleeis und Sahne, garniert  
mit Schokobruch und frischer Minze  
10,50 €

Jagdbecher „ Hallali „ mit  
Schokoladeneis, Rumtopf Früchten,  
Eierlikör und Sahne, garniert mit Schokobruch  
9,80 €

Mousse au chocolat mit Früchtemark,  
Schokobruch und frischer Minze  
( im Dessertglas angerichtet )  
8,50 €

Crème Brûlée  
mit braunem Zucker abgeflammt  
6,90 €

Käse-Dessert ( ca. 100 g )  
mit Hart- und Weichkäse, mit fruchtigem Preiselbeer-Senf,  
dazu Trauben und Brot  
11,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne / ohne Sahne  
5,60 €                      4,90 €

( unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten )  
Bitte geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid,  
wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden.

# Kaffee oder Tee gefällig ?

---

## **Tasse Espresso**

2,90 €

## **Tasse Doppelter Espresso**

4,10 €

## **Tasse Kaffee**

3,00 €

## **Milchkaffee**

3,80 €

## **Kännchen Kaffee**

4,50 €

## **Tasse Cappuccino**

3,90 €

## **Cappuccino - Bianco**

heiße weiße Schokolade mit Espresso  
und Milchschaum

4,10 €

## **Kaffee Nut's**

Kaffee mit Haselnußlikör und Sahne

4,50 €

## **Baileys-Kaffee**

Kaffee mit Baileys-Irish-Cream und Sahne 4,60 €

**Affogato**

( dopp. Espresso + 1 Kugel Vanilleeis )

4,90 €

**Tasse heiße Schokolade mit Sahne**

4,10 €

**Glas Tee**

2,90 €

**Portion Tee**

3,90 €

( Schwarztee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter,  
Kamille, Grüner Tee, Fenchel. Rooibos .....)

# Ein guter Schluß ziert alles !

---

Zum Verdauen, schon probiert ?

Hochwertige Edelbrände vom LANTENHAMMER

( Schliersee – Bayr. Alpen )

Williams-Birnenbrand 42 % 2 cl

Waldhimbeergeist 42 % 2 cl

Sauerkirschbrand 42 % 2 cl

Mirabellenbrand 42 % 2 cl

Marillenbrand 42 % 2 cl

je 4,50 €

Waldhimbeer-Likör 25 % 2 cl

Williams-Likör 25 % 2 cl

je 4,20 €

Weitere Spirituosen entnehmen Sie

bitte unserer Getränkekarte