

KNACKIGES

Buntgemischte Blattsalatvariation der Saison

mit Gurken, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Frühlingszwiebeln, Paprika, gehobeltem Grana Padano, geröstetem Kerndl-Mix & Klosterbrot 12.4

+ Ziegenkäse-Medaillons
in Rosmarin-Honig angebraten 🍀 16.9

+ gebratenen Putenbruststreifen 14.9

kleiner gemischter Beilagensalat 🍀 4.9

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

HANDGEMACHTE SUPPEN

serviert mit unserem leckeren Klosterbrot

Grumbeer-Lauchcremesuppe 🍀

mit frischem Majoran, Tomatenwürfeln und frittierter Petersilie 6.9

+ feurige Saumagen-Croutons 8.9

Kürbis-Orangen-Cremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl & Grissini 8.9

Winterliche Maronencreme-Suppe 🍀

mit einer feinen Sherry-Note, gebrannten Mandeln und Wildkräutern 8.9

Rinderkraftbrühe

mit Esterhazy-Gemüse und frischen Kräutern 5.9

+ Leberknödel 6.9

+ Pfannkuchen Streifen 6.4

BROTZEIT & VESPER

Konrads Holzofenbrote

Klosterbrot in Olivenöl gebacken an Blattsalatvariation mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen und glacierter Williams-Birne

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

+ saftiges Pulled Pork in BBQ Sauce mariniert und Röstzwiebeln 14.9

+ getrocknete Tomaten, Blattspinat, Pinienkerne, Käse & Basilikumpesto 🍀 14.4

Konrads Pälzer Ofe-Grumbeer

Gefächerte und im Ofen ausgebackene Kartoffel, gefüllt und gratiniert; an Blattsalatvariation mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen und glacierter Williams-Birne

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

+ Chili con carne, Cheddar & Sour Cream 12.9

+ mediterranes Gemüse, Bergkäse & Salsa 🍀 12.4

Mini-Quiche

liebevoll gefülltes Blätterteigkuchlein an kleinem Salatbouquet mit Granatapfelkernen & Walnüssen

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

+ Lorraine - mit Speck & Zwiebeln 10.9

+ végétarien 🍀 - mit Hokkaido-Kürbis, Paprika, Cipolla Rossa und Crémé Fraiche 10.9

Deftiges Chili con carne

mit Schmand und ofenfrischem Klosterbrot 9.9

REGIONALE KLASSIKER

Tafelspitz

zart gesotten an sautierten Kräuterwurzelgemüse, Meerrettich-Apfel-Soße, dazu Ofen-Grumbeere mit marinierten Wildkräutern 17.8

Konrads Pfälzer Teller

serviert mit karamellisiertem Gin-Sauerkraut, Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Wildkräutern und Apfel-Chutney; dazu ofenfrisches Klosterbrot

+ Saumagen, Leberknödel & Bratwurst 13.2

+ Saumagen 12.9

+ Leberknödeln 12.2

+ Pfälzer Bratwürsten 11.9

handgemachter "Grumbeerschdambes" 🍀

mit feiner Muskatnote und Nußbutter + 3.2

Currywurst

zwei grobe Pfälzer Bratwurst mit pikanter Currysauce nach Hausrezept dazu Pommes Frites 11.9

kleine Portion 9.9

Handkäse mit Musik 🍀

ingelegt in Hausmarinade mit feinen Zwiebelringen, gehackter Petersilie, Kümmel und Butter dazu ofenfrisches Klosterbrot 8.4

Weißer Käse mit "Pälzer Ofe-Grumbeer" 🍀

Quark, würzig gerührt mit Zwiebeln & Kräutern, dazu eine große Ofenkartoffel 7.9

PANIERTES & GEBACKENES

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale
in Butterschmalz kross ausgebacken
dazu Kartoffel-Gurken-Salat, Zitronenschnitz,
Wildpreiselbeeren & süßem Senf-Dip 21.9

Cordon Bleu von der Pute
gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken,
dazu Wildpreiselbeeren und Zitronenschnitz
mit Pommes Frites 18.9

Wiener Zitronen-Backhähnchen
dazu Kartoffel-Gurken-Salat, Wildpreiselbeeren,
süßen Senf-Dip, Zitronenschnitz und frittierte
Petersilie 18.9

Schnitzel "Wiener Art" von der Pute
mit Pommes Frites, Wildpreiselbeeren
und Zitronenschnitz 15.5

Sellerie Schnitzel "Pfalz trifft Toskana" 🍀
mit Spinat-Tagliatelle und mediterranem
Gemüse geschwenkt in Tomaten-Sahnesauce 12.9

HERZHAFTES AUS DER GENUSSWERKSTATT

Gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl, dazu
karamellisiertes Marongengemüse und einer
Orangen-Rotwein-Jus 23.9

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
an bunten Kohl-Röschen mit gerösteten Mandeln,
dazu schwarz-weißer Reis & Dijon-Senf-Sauce 21.9

Geschmorte Ochsenbrust
in Sauerkirsch-Szechuanpfeffer-Reduktion an jungen
Grenaille-Kartoffeln dazu knackiges Wintergemüse 20.9

Rehragout
mit Kartoffel-Cranberry-Taler an Apfelrotkohl
dazu Preiselbeeren und Wildkräuter 20.9

grobe Wildbratwurst vom Grill
mit Grumbeerschdambes, Apfelrotkohl,
Röstzwiebeln und Zwiebelsauce 15.9

Spinatknödel "petite" auf Waldpilzragout 🍀
mit Bergkäse, confierter Kirschtomate
und frischen Wildkräutern 14.9

FÜR DIE KIDS

eine Pfälzer Bratwurst
mit Pommes Frites und Ketchup 6.9

Konrads Backhähnchen-Streifen paniert,
mit Pommes Frites und Ketchup 6.9

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce 🍀 5.9

Portion Pommes Frites und Ketchup 🍀 3.5

Räuberteller "Ich stibitze bei den Großen" 0

SÜßER ABSCHLUSS

Winterzauber 🍀
Trilogie von weißer Mousse au chocolate,
hausgemachtem Spekulatius Eis und
selbstgebackenem Kartoffel-Lebküchlein 9.9

Lauwarmer Apfelstrudel 🍀
mit Rosinen und Puderzucker
an Sauerkirsch-Rotwein-Ragout & Vanille-Sauce 7.8

Gunhildes Milchreis 🍀
dazu Apfelkompott mit Zucker & Zimt 6.9
kleine Portion 4.9

Stück Kuchen (versch. Sorten - auf Anfrage) 3.5
+ Portion Sahne 0.5

BEILAGENVARIATIONEN

Pommes Frites	3.5
Kartoffelpüree / Grumbeerschdambes	3.2
Kartoffel-Gurken-Salat	3.2
mediterranes Grillgemüse	3.2
Nudeln	3.2
ofenfrisches Klosterbrot	1.5
Ketchup / Mayonnaise	0.2
Beilagen Änderung (gilt für alle Gerichte)	1.0

Die Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen lassen Sie sich gerne von unseren Mitarbeitern aushändigen. Wir führen hierzu ein separates Informationsblatt, welches Sie sehr gerne einsehen können.

🍀 fleischlos genießen mit dem Klosterkleeblatt