



Alte Klostermühle

Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern.
Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen.
Lassen Sie sich auf ein Abenteuer ein.
Lassen Sie uns **geistreich genießen!**

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit gerösteten Nüssen und Kernen, verschiedenen Rohkostsalaten, Butter-Croutons und Hausdressing^{1/3/6/8}

Vorspeise

5,90 €

zum Satt werden

13,90 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig^{1/3/6/8}

5,90 € p. Stück

Junger Feldsalat

mit Kernöl, geräucherter Entenbrust und Kürbiscreme^{1/5}

15,90 €

Frischer Waldpilzsalat

eingelegte Pilze mit Sellerie-Espuma und Regionalen Wurstcroutons^{1/3/5/10}

12,90 €

Allerlei vom Kürbis

geschmorter Kürbis mit Creme, glasierten Äpfeln und jungem Feldsalat^{1/3/5/8}

9,90 €

Suppen

Steirisches Süsspchen vom Hokkaido-Kürbis

leichte Cremesuppe mit Speck, Kernöl und gerösteten Kernen^{1/5/10}

8,50 €

Arnsburger Süsspchen von der Topinambur

gerahmte Erdartischoke mit Brombeer-Schaum und brauner Butter^{1/3/4/5}

7,50 €

Pasta & Co

Lockere Spinatknödel

auf gerahmten Lauch und Röstzwiebeln^{1/3/5/6/7}

15,90 €

Unser Ofenkürbis

gebraten, geschmort, mit leichter Creme, sautiertem Feldsalat und frischem Ingwer^{1/3/5}

15,50 €

Hauptspeisen

Von Feld und Wiese

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, unser Klassiker

in Butterschmalz gebratener, paniertes Milchkalbsrücken mit Preiselbeeren, Zitrone krossen Kartoffeln vom Bauern und kleinem Salat^{1/3/5/10}
wahlweise auch mit buntem Kartoffelsalat

25,90 €

Gegrilltes Entrecôte vom Monolith Keramikgrill

rosa gebratenes Entrecôte mit gebratenen Süßkartoffeltalern, Crémé und glasiertem Wildem Brokkoli ^{1/5/7}

29,90 €

Gebackener Gockel

saftiges Label Rouge Mais-Backhähnchen in altem Brot paniert, auf buntem Kartoffel-Apfel-Feld-Salat und Preiselbeeren^{1/3/5/7}

20,90 €

„Nose to tail“ vom Westerwälder Wild vom Monolith Keramikgrill

mit Wald-Pilzen, Topinambur und Cremigem Kürbis und eigener Sauce^{3/5/7}

26,90 €

Karreé vom Neuseeland-Lamm

mit gerahmter Polenta und cremig gefüllten Mini Paprikas^{1/3/5}

29,90 €

Aus dem Altstädter Fischteich aus Gambach

Gegrillte Forelle vom Monolith Keramikgrill

Forelle im Ganzen mit roter Beete, Meerrettich und Kartoffel-Püree^{1/2/3/4/5}

25,90 €

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen Pommes und Pilzrahmsauce^{1/3/5/7}

12,50 €

Frische Tomaten-Nudeln

mit Parmesan^{1/3/5}

8,80 €

Süße Leckereien

Saftige Walnuss-Birnen-Tarte

mit Blätterteig, Karamell und Eis ^{3/5/6}

8,90 €

Marillenknödel

leichte Quarkknödel mit Marillen-Ragout^{1/3/5/6}

7,90 €

Da wir alle Gerichte frisch kochen, können wir auf jede Unverträglichkeit eingehen. Sprechen Sie uns einfach an.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose;
6. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Maccadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus enthaltene Erzeugnisse;
7. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
8. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg als insgesamt vorhandenes SO₂, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
11. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.