



# 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!**

# BACK TO THE ROOTS

**ZURÜCK ZUM URSPRUNG.** Wir sind noch echte Kerle und verarbeiten mit viel Liebe und Aufwand das ganze Tier. Nachhaltigkeit schreiben wir Groß.  
Wir bitten um Verständnis, daß alles nur in **begrenzter Anzahl** vorhanden ist und das Angebot variieren kann.  
Wir haben nicht immer Alles, aber dafür garantiert alles frisch.  
Unser Service berät Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

## Alles Rund ums Reh (Westerwald)

Leber	20,50 €
Medaillon aus der Keule	22,50 €
Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €

## Alles Rund ums Wagyu Rind (Freigericht)

Gegrillter Rücken	79,90 €
Gegrilltes Entrecoté	85,90 €

## Alles Rund ums Wildschwein (Westerwald)

Gegrillter Rücken	26,50 €
Geschmortes Ragout	22,50 €
Braten aus der Keule	22,90 €

## Alles Rund um unseren beliebten Dam-Hirsch (Westerwald)

Gebratene Leber	21,50 €
Gegrillter Rücken	27,90 €
Geschmortes Ragout	22,90 €
Medaillon aus der Keule	24,90 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Schlemmerblock bei dem Wagyu nicht greift.

## BEILAGEN

Kartoffel-Püree, Kartoffel-Knödel,  
Spinat, gerahmter Wirsing, gebratene Pilze

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen selbst und weisen Sie uns unter Umständen auf Allergien hin.

# Esszimmer

## VORSPEISEN

### Herbstlicher Blattsalat

mit gerösteten Cerealien, verschiedenen Rohkostsalaten,  
Kürbis, Buttercroutons und Hausdressing<sup>1/3/6/8</sup>  
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>1/3/6/8</sup>  
wahlweise mit gebratenen Black Tiger Garnelen<sup>1/2/3/6/8</sup>

10,90 €  
13,90 €  
17,90 €

### Rote Bete-Salat

mit Walnuss, Zwiebel, Feldsalat und Ziegenkäse

8,90 €

### Frischer Feldsalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing, Croutons und Nüssen<sup>1/3/5/8/10</sup>

9,90 €

### Tafelspitzsülze

hausgemachte Sülze vom Weiderind mit Kürbiskern-Schmand und  
kleinem Bauernbrot<sup>1/5/6</sup>

10,50 €

### Hausgemachter Graved Lachs

mit cremiger Kartoffel und Dill-Creme<sup>3/4/5</sup>

14,90 €

### Kleine Vorspeisenvariation

10,90 €

## SUPPEN

### Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis

Cremesüppchen mit Lardo und steirischem Kürbiskern-Öl<sup>1/5/10</sup>

7,50 €

### Geflügelessenz

Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse und pochiertem Bio-Ei<sup>3/7</sup>

7,50 €

# Esszimmer

## PASTA & CO

**Hausgemachte Bergkäseknödel (auch vegetarisch möglich)**  
mit gerahmten Waldpilzen, Lauch, Kräutern und Speckstippe<sup>1/3/5/6/10</sup> 15,90 €

**Kürbis-Gnocchis**  
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Blattspinat,  
gebratenen Pilzen und Speck <sup>1/3/5/10</sup> 15,90 €

## HAUPTSPEISEN

### VON FELD UND WIESE

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb unser Klassiker**  
mit Preiselbeeren, krossen Kartoffeln vom Bauern  
und kleinem Salat <sup>1/3/5/10</sup> 22,90 €

**Gegrilltes Rumpsteak vom Neuseeland Rind**  
mit Trüffelbutter, gerahmtem Kohlrabi und Parmesan-Pommes<sup>5/7</sup> 26,90 €

**Mein Frikassee vom französischen Maishühnchen**  
pochierte Brust mit buntem Erbsen-Reis und glasierten Fingermöhren<sup>5/7</sup> 19,90 €

**Geschmorte Ochsenbacke vom Weideochsen**  
mit Karotten-Minz-Püree, Blattspinat und violetten Kartoffel-Chips<sup>3/5/7</sup> 18,90 €

### AUS DEM WASSER

**Forelle aus der Wetterfelder Fischzucht**  
mit frischem Blattspinat und cremigem Kartoffel-Püree<sup>4/5</sup> 19,90 €

**Gegrilltes Filet von der Dorade**  
mit mediterranem Kartoffel-Gemüse<sup>1/4/5/7</sup> 24,90 €

# Esszimmer

## BURGER

### „MEIN BURGER“

Kürbiskern-Speck-Bun, 200g Dry Aged Beef, gebackener Kartoffel-Rösti, Bergkäse-Sauce, Bio-Rührei und Grünzeug<sup>1/3/5/8</sup> 24,90 €

### Chuck Norris „der Burger für Männer“

Kürbiskern-Speck-Bun, 400g Dry Aged Beef, gebackener Kartoffel-Rösti, Bergkäse-Sauce, Bio-Rührei und Grünzeug<sup>1/3/5/8</sup> 29,90 €

Zu allen Burgern servieren wir Fritten und einen Rohkostsalat

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Kleines Schnitzel vom Milchkalb

mit Pommes Frites und Ketchup<sup>1/3/5</sup>

10,90 €

### Tomatennudeln

Nudeln mit frisch gekochter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan<sup>1/3/5</sup> 6,90 €

## Süsse Leckereien

### Creme Brûlée mit weißer Schokolade

gebrannte Creme mit weißer Schokolade, Rosmarin und Frucht-Eis<sup>3/5</sup>

8,50 €

### Tiroler Apfelstrudel

frischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und Eis<sup>1/3/5/6</sup>

7,50 €

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. Glutenhaltiges 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 SO<sub>2</sub>, 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;
12. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.