



# 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<sup>1/3/6/8</sup>

Vorspeise

5,90 €

Zum Satt werden

12,90 €

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig<sup>1/3/6/8</sup>

5,90 € /Stück

### Frischer Feldsalat

mit Kartoffel-Speck-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

6,90 €

Zum Satt werden<sup>1/5/8/10</sup>

13,90 €

### Hausgemachte Sülze

Sülze vom Rindertafelspitz mit frischem Gemüse, geschmortem Hokkaido-Kürbis, Püree und Feldsalat<sup>1/3/4/5</sup>

Vorspeise

9,90 €

zum Satt werden

16,90 €

### Geschmorte Feige (Vegan)

in Kräutern geschmorte Feige mit Petersilienwurzel, knackigem Sellerie-Salat und kandierten Walnüssen<sup>6</sup>

13,90 €

## Suppen

### Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis

Gerahmter Kürbis mit Lardo und steirischem Kürbiskern-Öl<sup>5/7/10</sup>

8,90 €

### Arnsburger Leberknödelsuppe

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödeln, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch<sup>1/3/5</sup>

7,90 €

## Pasta & Co

### **Gebratene Serviettenknödel (vegetarisch)**

mit gerahmten Waldpilzen, Cocktailtomaten und frischen Kräutern<sup>1/3/5/6/7</sup>

15,90 €

### **Gebratener wilder Brokkoli (vegan)**

mit frischen Pilzen, Birnen, Maccadamia-Nüssen und Kürbis<sup>6</sup>

16,90 €

## Hauptspeisen

### **Von Feld und Wiese**

#### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb, unser Klassiker**

Panierter Milchkalbsrücken 200g mit Preiselbeeren, krossen Speck-Kartoffeln vom Bauern und kleinem Salat<sup>1/3/5/10</sup>  
wahlweise mit Hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat

25,90 €

#### **Gegrilltes Entrecoté vom Argentinischen Beef**

Rosa gebratenes Entrecoté 300g mit Rahmspinat, Kartoffelgratin und Pfeffer-Rahm-Sauce<sup>5/7</sup>

30,90 €

#### **Französische Bauernente „Pere de Leon“**

Krosse Halbe Ente mit Haselnuss-Feigen-Rotkohl und geschmolzenen Kartoffel-Mohnknödeln <sup>1/5/7</sup>

24,90 €

#### **„Nose to tail“ vom Westerwälder Wild**

mit gebratenen Waldpilzen, nussigem Petersilienwurzel-Püree und wildem Brokkoli<sup>5/7</sup>

26,90 €

#### **Geschmorte Backe vom Weideochsen**

auf cremigem Kürbispüree und buntem Wurzelgemüse mit roten Zwiebeln<sup>5/7</sup>

24,50 €

### **Aus dem Altstädter Fischteich**

#### **Gebratene Forelle**

in Zitronen-Kräuterbutter gebraten, mit frischem Blatt-Spinat und mehligem Schlagkartoffeln mit frischem Meerrettich und Schnittlauch<sup>4/5</sup>

23,90 €

## Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahre

### Kleines Schnitzel vom Kalb

mit Fritten und Pilzrahmsauce<sup>1/3/5/7</sup>

12,50 €

### Gebratene Frikadellen

mit buntem Gemüse und Pommes Frites<sup>1/3/5</sup>

10,80 €

## Süße Leckereien

### Mein Apfelstrudel

Original Tiroler Strudel mit Vanillesauce und Walnuss-Eis<sup>3/5/6</sup>

8,90 €

### Pochierte Rotwein Birne

mit Schokoladen-Rosmarin-Mousse<sup>1/3/5/6</sup>

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. 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;
13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.