

An illustration of a dining table setting. In the center is a white menu card with the text 'Klostermaier Menüs'. To the left is a tall, slender glass bottle. To the right is a wine glass filled with white wine. In the foreground, there is a white plate with a red circular element, a small metal spoon, a small metal tray with a pat of butter, and a black wire basket filled with several large, golden-brown pretzels. A small bouquet of flowers, including red roses and white hydrangeas, is in the background. A striped napkin is visible in the bottom right corner.

# Klostermaier Menüs



**\*SUPPEN\***

**Kürbiscremesuppe**

Kernöl  
7,80

**Maronencremesuppe**

Amarettini  
7,80

**Tafelspitzbrühe**

Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl  
Gemüsestreifen  
6,20

**Selleriecremesuppe**

Liebstockschöberl  
8,80

HOTEL & RESTAURANT



**\*VORSPEISEN\***

**Hausgebeizter Lachs**

Gin Lago | Honig-Senfsoße | Kartoffelpflanzerl

16,40

**Rote Beete Carpaccio**

Frischer Kren | Thymian | Sesam | glasierter Ziegenkäse

15,80

**Bayerisches Vitello Tonnato**

Rindertafelspitz hauchdünn | Räucherfischsoße | Kapern | Rucola

13,90

**Feldsalat**

Kartoffeldressing | Speckkrusteln | Croutons

13,80

**Tartar vom Rind**

geröstet Schwarzbrot | Kapern | Kernöl | Ei

19,80

HOTEL & RESTAURANT



### **\*HAUPTGERICHTE\***

#### **1/4 Bayerische Ente vom Lugeder Hof**

Rosmarinjus | Kartoffelknödel | Blaukraut

19,80

#### **Hirschgulasch**

Preiselbeeren | Rosenkohl | hausgemachte Spätzle  
(auf Vorbestellung)

19,80

#### **Zwiebelrostbraten von der heimischen Ochs´nlende**

Rotwein-Schalottenjus | Speckbohnen | gebackene Zwiebeln  
Kartoffelgratin

27,50

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

26,50

#### **Medaillons vom Strohschwein**

Rahmschwammerl | Gemüse | hausgemachte Spätzle

19,50

#### **Maishähnchenbrust**

Peperonata | Thymianjus | Herzoginkartoffeln

21,80

HOTEL & RESTAURANT



### **Spanferkelbraten**

Dunkelbiersoße | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel  
23,80

### **Rinderfiletsteak**

Pfefferrahm | Brokkoli | Kürbisrisotto  
38,50



### **\*FISCHGERICHTE\***

#### **Seeforellenfilet**

Zitronenbutter | Blattspinat | Petersilienkartoffeln  
24,90

#### **Zanderfilet**

geschäumte Mandelbutter | Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
27,00

#### **Loup de Mer Filet**

zweierlei von der Erbse | Selleriepüree  
29,00

HOTEL & RESTAURANT



**\*VEGETARISCH &  
GESUND\***

**Thai-Cocos-Currygemüse**

Basmati Reis | Koriander (vegan)

15,60

**Spinat-Haferpflanzerl**

Ratatouillegemüse | Pesto

17,80

**Kürbis-Nudeltascherl**

Salbeibutter | Feldsalat | Bergkäse

15,60

**Rote-Beete Knödel**

braune Butter | Parmesan | Blattsalat

17,80

HOTEL & RESTAURANT



**\*DESSERTS\***

**Lauwarmes Schokoküchlein**

eingekochte Waldbeeren

9,50

**Ofenfrischer Apfelstrudel**

mit Vanilleeis oder Vanillesoße

8,90

**Weißbier-Tiramisu**

Mango-Himbeerpüree

9,80

**Marzipanmousse**

glasierte Birnen

9,80

**Spekulatiusmousse**

geeiste Zimt-Rotweinzwetschgen

9,20

Wir achten immer darauf, unsere Gerichte auf die aktuelle Saison abzustimmen und bitten Sie daher um Verständnis, wenn sich die Gerichte ändern, nicht mehr oder noch nicht angeboten werden können.

Gerne gehen wir auch ganz auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL & RESTAURANT