Klosterhof

frankfurt
+49 69 91399000

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN & SCHMANKERL (WARM & KALT)

Klare Fleischbrühe mit frischen Gemüsen 6,90 €
nach Art des Küchenchefs Janaz Kilchhör des Benediktinerklosters Einsiedeln

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum VEGETARISCH 6,90 €

Deftiger Erbseneintopf mit Speck 7,50 €
nach einem Rezept des Franziskanerbruders Philipp Plank

Herzhafte Gulaschsuppe vom Rind 9,80 €
-scharf & würzig- Überliefert vom reiselustigen Probst Fördermayr, der dieses Rezept aus Ungarn in das Augustiner Chorherrenstift St. Florian mitbrachte

Tiroler Käsespätzle VEGETARISCH 16,80 €
mit kleinem Salat, nach Art der Klosterküche des Klosters Neustift

Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 17,80 €

“Klosterhof” Wurstsalat 15,40 €
(aus reiner Rindswurst, Senfvinaigrette, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gewürzgurken) mit Bratkartoffeln

Bauernbrot mit Käse VEGETARISCH 8,70 €

Handkäse mit Musik (2 Stück) VEGETARISCH 8,70 €

Würziger alte Bergkäse, roher Landschinken und Bauernbrot 11,70 €

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln VEGETARISCH 14,90 €

Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln 19,80 €

Rösti mit geräuchertem Lachs und Grüne Soße an Salat 21,60 €

HERZHAFT, REICHHALTIG UND VOM RIND

Rinderroulade in Biersoße **26,20 €**
(mit Gurke und Speck gefüllt) in Biersoße, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße Für den Baumeister der Benediktinerabtei Weltenburg, Egid Quirin Asam, wurde dieses Rezept extra in das Klosterbuch eingeführt

Rumpsteak mit Kräuterbutter **29,70 €**
(ca. 250g) mit Kräuterbutter

Rumpsteak mit Kräuterzwiebeln **29,70 €**
(ca. 250g) mit Kräuterzwiebeln

Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce **29,80 €**
(ca. 250g) mit grüner Pfeffersauce

Rumpsteak "Klosterhof" **29,80 €**
(ca.250g), mit in Basilikumbutter angebratenen Tomaten, überbacken mit Mozzarella Ein üppiges Rezept aus dem Karmeliterinnenkloster Vilvorde in Belgien, natürlich serviert mit Pommes Frites.

DEN BENEDIKTINERMÖNCHEN DER ABTEI SAN MARTINO IN DEN TOPF GESCHAUT

Spinat-Schafskäse-Lasagne mit frischer Tomatensauce VEGETARISCH **16,50 €**
Das Leibgericht des Kardinal Paluzzo

Schinkennudeln in Kräuterrahm **15,70 €**

Penne mit geräuchertem Lachs in Dillrahmsauce **18,50 €**

GUTES AUS DER KNOLLE

Bratkartoffeln mit Spiegelei VEGETARISCH **12,60 €**

Bauernfrühstück **13,50 €**
(Bratkartoffeln, Speck, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln, mit 2 Eiern in der Pfanne geschwenkt) mit kleinem Salat

Rösti mit frischem Pilzgemüse in Rahm VEGETARISCH **16,60 €**
Frisch geraspelte Kartoffelrösti Ein Gaumenschmauß der Mönche in der Deutschen, Französischen und Italienischen Schweiz

Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Salat VEGETARISCH **17,50 €**
Frisch geraspelte Kartoffelrösti

Rösti mit geräuchertem Lachs und süßer Dill-Dijonsenf-Sauce an Salat **21,60 €**
Frisch geraspelte Kartoffelrösti

Rösti mit Geschnetzeltem Züricher Art (vom Schwein) **19,60 €**
Frisch geraspelte Kartoffelrösti

VOM FEDERVIEH

Gebratene Putenbrust mit Senfsauce, Knoblauch und Reis 18,40 €
- Ein Lieblingsgericht der Klosteroberin Mutter du Calvaire des Klosters Val-De-Grace von Toulouse

Geflügelcurry mit Mandeln und Reiskugel (Pute) 18,20 €

FRISCHE SALATE MIT LECKEREN BEILAGEN

Beilagensalat 6,60 €
unser Dressing entnahmen wir dem Kochbüchlein der Äbtissin Aloisia des Klarissenklosters zur hl. Elisabeth in Brixen, bestehend aus: Rappsöl, Himbeeressig, Balsamicoessig, Orangensaft, Senf, Honig und Gewürzen.

Salat mit gebratenen Champignons und Parmesan VEGETARISCH 16,80 €
Nach Art der Mönche der Kartause San Lorenzo in Padula

Bunter Blattsalat mit paniertem Schafskäse und Oliven VEGETARISCH 17,60 €

Salat mit Thunfisch, Oliven, Peperoni und Schafskäse 16,40 €

Salat mit gebratener Putenbrust und Erdnussdip 18,20 €

In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein VEGETARISCH 17,40 €
Von einer Reise nach Asien brachte der Marquis de Fontes eine vegetarische Speise der Tibetischen Mönche in das Karmeliterkloster von Compiegne mit: In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein, asiatisch scharf gewürzt, mit pikanter Mangosauce und Joghurt-Minze Sauce, an Salat

FÜR DIE JÜNGSTEN NOVIZEN (BIS 12 JAHRE)

Eine Kinderportion Pommes mit Ketchup 1,00 €

HIMMLISCHE NASCHEREIEN

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Schlagsahne VEGETARISCH 8,80 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis VEGETARISCH 9,40 €
nach einem Rezept aus dem Augustinerstift St. Marien in Brixen Mit gemahlenen Haselnüssen, gehobelten Mandeln, Rosinen und Äpfeln

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Vanillesauce VEGETARISCH 9,80 €

Schokopudding, mit in Honig karamellisierten Walnüssen und Vanillesauce VEGETARISCH 7,20 €

Warmes Beerenkompott mit Vanilleeis VEGETARISCH 7,60 €