# Klosterhof

Windmühlstraße 14, 60329 frankfurt
+49 69 97 39 06 50

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 €

## GEMEINSAMES SCHLEMMEN UNTER BRÜDERN UND SCHWESTERN

**Riesenpfanne Bratkartoffeln belegt mit Steak, Rostbratwürstchen, Schnitzel und Fleischkäse** **84,00 €**
(Für 3-4 Nonnen oder Mönche)

## 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)

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

**Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce** **29,80 €**
(ca. 250g) Als Beilage zu den Rumpsteaks wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites

**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.

**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 €**
Ein Gaumenschmauß der Mönche in der Deutschen, Französischen und Italienischen Schweiz

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

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

## 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 Vanillesoße 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 Vanillesoße** VEGETARISCH 9,80 €

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

**Warmes Beerenkompott mit Vanilleeis** VEGETARISCH 7,60 €