

Die Weisheiten der Klosterküche

Die altklösterliche Kochkunst folgt dem Prinzip der Einfachheit und Natürlichkeit. Besonderes Augenmerk gilt der geschmacklichen Entfaltung jeder Zutat und der Bekömmlichkeit der Gerichte. Vorzugsweise kommen – frisch und saisonal – Gemüse, Kräuter und Obst auf den Tisch. Aus Achtsamkeit gegenüber dem Wert von Lebensmitteln werden die Produkte in ihrer Gesamtheit verwendet.

Pflanzlich, bekömmlich, heimatverbunden.

Etagere mit Antipasti für Zwei — 28

Praline von der Ziegenricotta,
Wildkräuter, Berglinsen, Honig
Carpaccio vom Brixner Kohlrabi,
Kartoffelblätter, heimische Pilze,
Blätterteigkissen, Gemüse Ratatouille,
gebackene Mozzarellakugeln

Tartar vom Wurzelgemüse — 19

Räucherhaube, Majo vom
Gemüsegrün, Kamut-Briochebrot

Benediktiner Herbstsalat — 18

Blattsalate, Trauben, Haselnüsse,
gebackene Polentablätter, Kürbis,
Honig-Senf-Dressing

Eisacktaler Weinsuppe — 14

Blätterteigstange mit Zimt

Cremesuppe vom Brixner Kürbis — 14

Kürbiskerne, Crostini

Kloster Schlutzer — 18

Mangold, Wildspinat,
Bio-Regiokornmehl, Bergkäse

Grüne Tagliolini — 21 

Pesto aus Wildkräutern,
Mangoldcreme, Körnerparmesan

Pilz-Knödel — 18 

Auberginen, Karotte,
Sternanis

Traminer Risotto — 21 

rote Beete, Brixner Walnüsse,
geflämmt Ziegenfrischkäse

Kartoffel-Pralinen — 22 

gefüllt mit Feigen,
Senf, Kräutersalate,
Gorgonzolasauce

Süßes vom Südtiroler Apfel — 15 

ofenwarmes Topaz Apfel Törtchen,
Kissable Apfelragout, Topfenknödel-Eis,
Granny Smith Apfel, Karamellsauce

Schokoladenkugel — 14 

heisse Himbeeren, Fichtenhonigeis,
Buchweizen Streusel

Jakobus Sorbet — 13 

Granita von Bergblüten, frischer Obstsalat,
Honig-Leinsamen, Zirbenzapfen

Süßes von der Zwetschge — 15 

Knödel mit Zimtbrösel,
Mousse von der Bitterschokolade,
Zwetschgenkompott, Schwarzbier-Eis

Herbst

Kartoffelgnocchi — 19

Auberginen, Tomaten,
Mozzarella Fior di Latte

Rösti vom Pusterer Erdäpfel — 29

buntes Herbstgemüse,
geröstete Pilze

À la Minute Raviolo — 22

Karottennudelteig, Regiokorn,
Hokkaido Kürbis, Sprossenkohl,
Schüttelbrot

Heimisches Fleisch und Fisch

Antipasto Bartholomäus — 20

hausgebeizter Saibling, Meerrettich,
Kohlrabi, Briochebrot

Leberknödel — 15

in kräftiger Rinds Consommé

Das Bio-Huhn vom Obersthof — 33

Huhnschenkel, gebacken mit Kartoffelsalat
Hühnerbrust, gebraten, Gemüseallerlei,
Traminer Polenta

Filet vom Bachsaibling — 31

gelbe und orange Karotten,
Mandelcreme

Fleischkrapfl vom Kalb — 28

Kartoffelpüree, Pilzsauce, Gemüse

Wienerschnitzel vom Kalb — 29

Röstkartoffel, Preiselbeere

Rücken vom Hirsch — 36

rosa gebraten, eingelegte Holunderblüten,
Lagreinjus, Schupfnudeln, im Salzteig
gereifte Sellerieknolle

Heimatverbunden, fair, nachhaltig

Marxenhof Brixen, Kloster Neustft, Franziskaner Kloster, Biokistl Algund, Edelpilze Kirnig, Monstrolhof St. Andrä, Saatbau Pustertal,
Kräuterrebelln Mals, Buchhütterhof Ritten, Regiokorn Meraner Mühle, Pasta Felicetti Trient, Eggerhof Aldein, AhNatur Bruneck, Römerhof
Tramin, Metzgerei Fink Brixen, Wieserhof Vöran, Metzgerei Steiner Pustertal, Villnösser Brillenschaf, , Bio Beef Südtirol, Oberhöller Sarntal, Ahaia
Bozen, Fisch Andy Gogl, Denardo Fisch, Capriz Vintl, Brimi Brixen, Alpe Pragas , Biohuhn Obersthof, Südtiroler Milchhöfe