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 — 34

Kohlrabi Carpaccio,
Bio-Mozzarella, Radicchio,
Blätterteig-Gemüsesticks,
Krenmousse, Berglinsen,
Ziegenricotta im Weinblatt,
Erdäpfelblattlan, pinkes
Sauerkraut

Benediktiner Salat — 17

Wintersalate, eingelegter
weißer Spargel, gebackenes
Nudelblatt, Honig-Senfdressing

Tartar vom Wurzelgemüse — 19

Räucherhaube, Majo vom
Gemüsegrün, Kamut-Briochebrot

Eisacktaler Weinsuppe — 16

Zimt-Blätterteigstange

Gerstensuppe — 16

regionale Gerste,
Mini-Tirtl

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Gedeck — 3

vegetarisch vegan

Cremiges Traminer Risotto — 23

Topinambur, Red Moon Apfel,
Schwarzkümmel

Klosterschlutzer — 21

Ricotta, Wildkräuter, Spinat,
Bergkäse, Bio-Regiokornmehl

Raviolo à la Minute — 39

Spinatcreme, Bauernhof
Eigelb, weißer Trüffel

Rösti von der Bio-Kartoffel — 29

gebratene bunte Karotten,
Kirnig Bio-Kräuterseitlinge
Mandeln

Spinat-Pressknödel — 21

Rübenkraut, Apfel

Südtiroler Apfel Dessert — 14

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

Schoko-Kugel — 15

Buchweizenstreusel,
Fichtenhonig-Eis,
heiße Himbeeren

Waldfrüchte Sorbet — 12

warme Honigbirne, Schoko
Crumble, Leinsamen

Soufflierter Dinkel-Schmarrn — 15

eingelegte Früchte, Honig

Degustationsmenü mit 3 Gängen — 70

Degustationsmenü mit 4 Gängen — 85

Advent

Südtiroler Bauernspeck — 16

Südtiroler Bauernspeck ggA
eingelegtes Gemüse, Kren

Parfait von der Gansl-Leber — 19

Quittenmousse, Kürbiskern-
mantel, Süßwein-Gelee

Rindskraftbrühe — 18

Gemüsestreifen, Grießnockerl,
Speckknödele

Ravioli vom Gansl — 21

Apfel-Ingwerfüllung, Blumenkohl

Degustations- Menü

5 Gänge — 95
4 Gänge — 85
3 Gänge — 70

.... unser Tagesgericht — 25

Heimisches Fleisch und Fisch

Tiroler Geröstel — 29

vom Bio-Rind, Röstkartoffeln,
7 Kräuter, braune Jus, Krautsalat

Gulasch vom Weiderind — 29

Bio-Polenta, Wurzelgemüse

Geschmortes Lammbratl — 31

vom Ploseberg, Thymian,
Schupfnudel, Gemüse

Filet von der Seeforelle — 31

Fenchel, eingelegte Datteltomaten,
Püree von der Vitelotte

Hirschrücken, rosa gebraten — 39

Pilzkruste, Apfelblaukraut,
Wachholderjus

Wienerschnitzel vom Kalb — 29

Röstkartoffel, Preiselbeere

Heimatverbunden, fair, nachhaltig

Marxenhof Brixen, Kloster Neustift, Franziskaner Kloster, Biokistl Algund, Edelpilze Kirnig, Monstrolhof St. Andrä, Saatbau Pustertal, Kräuterrebellen 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, Denardo Fisch, Capriz Vintl, Brimi Brixen, Milchhof Sterzing, Alpe Pragas , Biohuhn Öbersthof, Karuna Bio Schokolade Feldthurns

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Gedeck — 3

vegetarisch vegan