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 — 24

Carpaccio vom weißen Spargel,
Löwenzahnkapern, gebackenes Bauernhof-Ei
Praline von der Ziegenricotta,
Wildkräuter, Berglinsen, Honig
Blattlan, pinkes Sauerkraut

Tartar vom Wurzelgemüse — 19

Räucherhaube, Majo vom Gemüsegrün,
Kamut-Briochebrot

Benediktiner Salatbowl — 18

Frühlings-Kräutersalate, Löwenzahn,
Sauerampfer, Radieschen, Apfel,
Radieschenblätter-Knödel,
Honig-Senf-Dressing

Eisacktaler Weinsuppe — 14

Blätterteigstange mit Zimt

Cremesuppe vom Wildlauch — 14

Kräutercrostini, Bergblüten

Kloster Schlutzer — 18

Mangold, Wildspinat,
Bio-Regiokornmehl, Bergkäse

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Gedeck — 3

vegetarisch vegan

Kartoffel-Halbmonde — 19

Brixner Ricotta,
frischer Spargel, Wildkräuter

Buchweizen Käsenocken — 18

Creme vom Blattspinat,
Majo vom schwarzen Knoblauch

Traminer Risotto — 19

Brennnessel, Rhabarber, Ziegenkäse

À la Minute Raviolo — 21

gefüllt mit Spargelcreme,
Bio-Bauernhof-Ei, Blattspinat

Waldmeister Panna cotta — 14

Millefoglie, Erdbeeren, schwarze Nüsse

Schokoladenkugel — 14

heisse Himbeeren, Fichtenhonigeis,
Buchweizen Streusel

Jakobus Sorbet — 12

Granita von Bergblüten, frische Erdbeeren,
Honig-Leinsamen, Zirbenzapfen

Süßes vom Südtiroler Apfel — 15

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

Degustationsmenü mit 3 Gängen — 60

Degustationsmenü mit 4 Gängen — 75

Frühling

Dinkel-Bandnudeln — 21

weißes Ragout vom Milchkalb,
Spargelcreme

Weißer und grüner Spargel — 29

Rösti von der Bio-Kartoffel,
Bozner-Sauce, Hausschinken

Filet von der weißen Forelle — 31

Bärlauchsauce, Gemüse,
Kartoffelpüree

Vom heimischen Fleisch

Consommé vom Rind — 15

Speckknödel, Gemüse Julienne

Das Bio-Huhn vom Öbersthof — 33

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

Filet vom Kalb — 39

Lagrein-Jus, grüner Spargel,
Brokkolipüree, Kartoffelpaunzen

Wienerschnitzel vom Kalb — 29

Röstkartoffel, Preiselbeere

Das Lamm, gebraten — 35

Villnösser Brillenschaf, Thymianjus,
Frühlingsgemüse, Allerlei von der Kartoffel

Klosterbrot

100% Ur-Dinkel, Halbweißmehl, 24-h-Teigführung mit verringerter Hefemenge.

Hausgemachter Sauerteig nach Hildegard von Bingen mit Galgant und Bertram.

Naturbackstube Profanter, Brixen

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Gedeck — 3

vegetarisch vegan