



Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers – Antipasti freddi

Wienerwald-Wildschinken mit Oberskren

€ 13,00

Wild boar ham with creamed horseradish /
Prosciutto di cinghiale con salsa di rafano

Geräuchertes Forellenfilet vom Gut Dornau mit Oberskren

€ 15,00

Smoked trout filet with creamed horseradish /
Filetto di trota affumicata con salsa di rafano

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl

€ 16,00

Beef carpaccio with rocket, parmesan and olive oil /
Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e olio d'oliva

Aus dem Suppentopf – From the Soup Terrine – Minestre

Heiligenkreuzer Klostersuppe (klare Gemüsesuppe mit Rollgerste)

€ 5,20

Special Monastery soup / Zuppa speciale chiostro

Leberknödelsuppe

€ 5,20

Liver dumpling soup / Gnocchi di fegato in brodo

Fleischstrudelsuppe

€ 5,20

Soup with meat strudel / Strudel di carne in brodo

Frittatensuppe

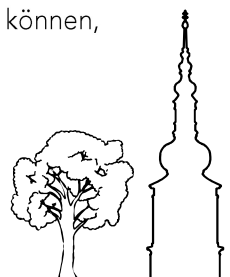
€ 5,20

Soup with pancake strips / Celestina in brodo

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



AMA-Lizenznummer 100 970





Wiener – Österreichische Spezialitäten Viennese and Austrian Specialities Specialità Austriache e Viennesi

Vom Rind – Beef Dishes – Dal manzo

Gekochtes Schulterscherzel mit Rösterdäpfel,

€ 18,00/klein € 12,60

Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce

Boiled shoulder of beef with roasted potatoes /

Manzo lessò con patate arrostate

Kalbsrollbraten mit Reis

€ 18,90/klein € 13,20

Roast rolled veal with rice / Arrosto di vitello con riso pilav

Rindsfilet mit Pommes frites, Grillgemüse und Pfeffer Demi Glace

€ 37,00

Beef fillet with french fries, grilled vegetables and pepper demi-glace /

Filetto di manzo con patate fritte, verdura grigliata e demi-glace al pepe

Vom Schwein – Pork Dishes – Dal maiale

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel

€ 14,50/klein € 10,00

Vienna Schnitzel (Breaded Escalope) with parsley potatoes /

Bistecca di maiale alla viennese con patate al prezzemolo

Grillkotelette mit Pommes frites und Gemüse

€ 16,00/klein € 13,00

Grilled cutlets of pork with french fries and vegetables /

Braciola con patate fritte e verdura

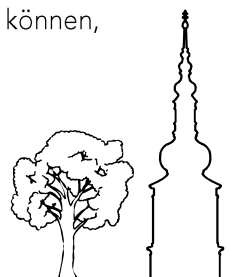
Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel

€ 17,60

Stuffed escalope of pork (Cheese, Ham) with potatoes /

Bistecca di maiale farcita (con formaggio e prosciutto) impanata, patate

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.





Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes – Cibi senza carne

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfülle, brauner Butter, Parmesan und grünem Salat € 13,00
Egg pasta with spinach and ricotta filling, parmesan and salad /
Ravioli tirolesi di spinaci e ricotta, parmigiano, insalata

Eiernockerl mit grünem Salat € 13,00/klein € 10,00
Small Swabian dumplings with eggs and salad /
Gnocchetti all'uovo et insalata

Gegrillter Tofu auf Blattsalat (mit Tomaten, Bohnen & Mais) € 12,50 
Green salad with grilled tofu / Tofu su insalata

Buchweizenlaibchen auf Blattsalat (mit Tomaten, Bohnen & Mais) € 14,00 
Green salad with buckwheat patties / polpette di grano saraceno con insalata

Vom Wild – Game meat – Selvaggina

Wildragout mit Serviettenknödel € 16,00/klein € 11,50
Game ragout with dumplings /
Spezzatino di selvaggina con gnocchi di pane

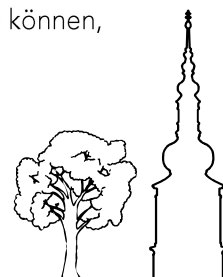
Heiligenkreuzer Spezialsalat € 15,00
(Gegrillte Wildstreifen, verschiedene eingelegte Pilze auf Blattsalat)
Heiligenkreuzer Salad Special (green salad with grilled game and mixed mushrooms) /
Specialita di Heiligenkreuz (strisce di selvaggina arroste, funghi, insalata)

Wildlaibchen gebacken € 15,00
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
Game patty with parsley potatoes and cranberries /
Polpette fritte di selvaggina con patate al prezzemolo e mirtilli rossi

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



AMA-Lizenznummer 100 970





Vom Geflügel – Poultry – Pollame

Gebackenes Hühnerschnitzel mit Petersilerdäpfel

€ 18,50/klein € 14,50

Baked chicken schnitzel with parsley potatoes /
Cotoletta di pollo al forno con patate al prezzemolo

Gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat

€ 16,00

Green salad with baked chicken strips /
Strisce di petto di pollo al forno su insalata

Caesar Salad

€ 17,50

(Römersalat, gegrillte Hühnerbruststreifen, Parmesan, Weißbrotcroutons und klassisches Caesar Dressing)
Lettuce, grilled chicken breast strips, parmesan, white bread croutons and Caesar dressing /
Insalata Cesare (Lattuga romana, straccetti di petto di pollo grigliati, parmigiano, crostini di pane con classico condimento Cesare)

Fisch – Fish – Pesce

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Reis

€ 23,00

Grilled salmon filet with rice and vegetables /
Filetto di salmone alla griglia con verdura, riso

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Erdäpfel

€ 20,00

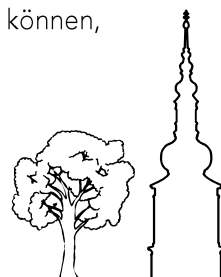
Grilled zander filet with herb butter and potatoes /
Luccioperca alla griglia, burro aromatizzato, e patate

Gemischter Salat

€ 5,00

Mixed salad / insalata mista

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.





Käse – From the Cheese Board

Gemischter Käseteller

€ 13,00/klein € 9,50

Mixed cheese platter / Piatto di formaggi misti
(exkl. Gebäck / excl. bread / escluso pane)

Gorgonzola mit Butter

€ 9,00

Gorgonzola with butter / Gorgonzola con burro
(exkl. Gebäck / excl. bread / escluso pane)

Semmel

€ 1,80

Bread roll / panino

Kornspitz

€ 2,00

typical austrian bread roll / tipico panino austriaco

Süße Köstlichkeiten – Sweets – Dolci

Apfelstrudel / Topfentorte / Schokotorte nach Sacher-Art

€ 5,50

Austrian apple pie / Strudel di mele
Cheesecake / Torta di ricotta
Chocolate cake / Torta al cioccolato

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 8,00

Austrian apple pie with vanilla ice cream and whipped cream /
Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna montata

Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlagobers und Schokosauce

€ 7,20

Hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream /
Dolce caldo al cioccolato con panna montata

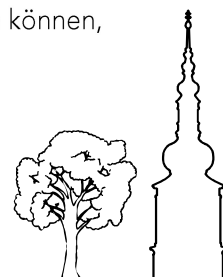
Kloster-Cremeschnitte mit Waldbeeren

€ 7,90

(Blätterteig, Waldbeeren, Schlagobers, Vanillesauce)

Cloister cream slice with wild berries (puffed pastry, berries, whipped cream, vanilla sauce) /
Dolce del monastero (pasta sfoglia con frutti di bosco e panna)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.





Eisspezialitäten – Ice Cream – Specialità di gelato

Waldbeerbecher mit Schlag (Vanilleeis und Waldbeersauce)

€ 8,00

Vanilla ice cream with wild berry sauce and whipped cream /
Gelato alla vaniglia con salsa di frutti di bosco e panna montata

Eiskaffee mit Schlagobers

€ 6,50

Cold coffee with vanilla ice-cream and whipped cream /
Caffè al gelato con panna montata

Prälatenbecher mit Schlagobers

€ 6,50

(Vanilleeis mit Klosterkürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen)

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, chopped pumpkin seeds and whipped cream /
Gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca e semi di zucca tritati con panna montata

Gemischtes Eis mit Schlagobers

€ 5,70

Mixed ice cream / Coppa di gelato misto

Heiße Getränke

Klosterkaffee (Kaffee mit Milch, Schlagobers, Karamellsauce)

€ 5,40

Großer Brauner oder Mokka

€ 4,60

Kleiner Brauner oder Mokka

€ 3,50

Cappuccino

€ 5,00

Melange mit Milchschaum

€ 4,00

Verlängerter Brauner oder Mokka

€ 4,00

Café Latte

€ 5,00

Kakao / mit Schlag

€ 4,20 / € 4,70

Kanne „Teekanne“ Tee

€ 4,20

(Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter,
Waldbeeren, Kamille, Hagebutte)



AMA-Lizenznummer 100 970

