



## Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers – Antipasti freddi

<b>Wienerwald-Wildschweinschinken mit Oberskren</b> Wild boar ham with creamed horseradish / Prosciutto di cinghiale con salsa di rafano	€ 7,90
<b>Geräuchertes Forellenfilet vom Gut Dornau mit Oberskren</b> Smoked trout filet with creamed horseradish / Filetto di trota affumicata	€ 8,50

## Aus dem Suppentopf – From the Soup Terrine – Minestre

<b>Heiligenkreuzer Klostersuppe (klare Gemüsesuppe mit Rollgerste)</b> Special Monastery soup / Zuppa speciale chioistro	€ 3,80
<b>Leberknödelsuppe</b> Liver dumpling soup / Gnocchi di fegato in brodo	€ 3,80
<b>Fleischstrudelsuppe</b> Soup with meat strudel / Strudel di carne in brodo	€ 3,80
<b>Frittatensuppe</b> Soup with pancake strips / Celestina in brodo	€ 3,80

Für die Verwendung österreichischer Produkte sind wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Näheres dazu finden Sie am Aushang im Eingangsbereich.





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

### Vom Rind – Beef Dishes – Dal manzo

**Gekochtes Schulterscherzel mit Rösterdäpfel,  
Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce** € 12,80/klein € 8,80  
Boiled shoulder of beef with roasted potatoes /  
Manzo lessò con patate arrostate

**Kalbsrollbraten mit Reis** € 14,40/klein € 9,90  
Roast rolled veal with rice / Arrosto di vitello con riso pilav

### Vom Schwein – Pork Dishes – Dal maiale

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel** € 10,50/klein € 7,50  
Vienna Schnitzel (Breaded Escalope ) with parsley potatoes /  
Bistecca di maiale alla viennese con patate al prezzemolo

**Grillkotelette mit Pommes frites und Gemüse** € 12,70/klein € 9,10  
Grilled cutlets of pork with french fries and vegetables /  
Braciola con patate fritte e verdura

**Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel** € 13,40  
Stuffed escalope of pork (Cheese, Ham) with potatoes /  
Bistecca di maiale farcita (con formaggio e prosciutto) impanata, patate





## Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes – Cibi senza carne

**Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfülle,  
brauner Butter, Parmesan und Blattsalat** € 8,50

Egg pasta with spinach and ricotta filling, parmesan and salad /  
Ravioli tirolesi di spinaci e ricotta, parmigiano, insalata

**Eiernockerl mit Salat** € 8,00/klein € 6,40

Small Swabian dumplings with eggs and salad /  
Gnocchetti all'uovo et insalata

**Gegrillter Tofu auf Blattsalat (vegan)** € 8,00

Green salad with grilled tofu / Tofu su insalata

## Vom Wild – Wild Game – Selvaggina

**Wildragout mit Serviettenknödel** € 12,00/klein € 7,70

Game ragout with dumplings /  
Spezzatino di selvaggina con gnocchi di pane

**Heiligenkreuzer Spezialsalat** € 9,60

**(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)

Für die Verwendung österreichischer Produkte sind wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Näheres dazu finden Sie am Aushang im Eingangsbereich.





## Vom Geflügel – Poultry – Pollame

### Gebackenes Truthahnschnitzel mit Erdäpfel

Baked turkey escalope with butter potatoes /  
Bistecca di tacchino impanata con patate

€ 11,40/klein € 7,50

### Gebackene Truthahnstreifen auf Blattsalat

Green salad with baked turkey strips / Strisce arroste di tacchino su insalata

€ 8,10

## Fisch – Fish – Pesci

### Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Reis

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

€ 17,40

### Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Erdäpfel

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

€ 16,70





## Käse – From the Cheese Board

**Gemischter Käseteller** € 8,80  
Mixed cheese platter / Piatto di formaggi misti

**Brot, Semmel** € 1,10  
bread, roll / panino, pane

**Kornspitz, Weckerl** € 1,30  
corn pastry

(nicht inbegriffen, not included, no incluso)

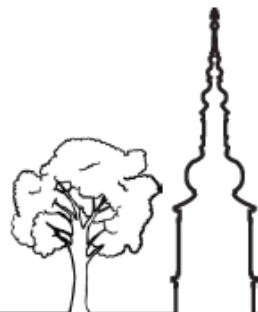
## Süße Köstlichkeiten – Sweets – Dolci

**Apfelstrudel** € 3,80  
Austrian apple pie / Strudel di mele

**Mohr im Hemd mit Schlagobers** € 4,60  
Hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream /  
Dolce caldo al cioccolato con panna montata

**Kloster-Cremeschnitte mit Waldbeeren** € 5,60  
**(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)

Für unser weiteres Dessertangebot fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.  
Für die Verwendung österreichischer Produkte sind wir mit dem AMA-Gastrosiegel  
ausgezeichnet. Näheres dazu finden Sie am Aushang im Eingangsbereich.





## Eisspezialitäten – Ice Cream – Specialità di gelato

<b>Waldbeerbecher</b> Ice cream with wild berries / Coppa ai frutti di bosco	€ 5,50
<b>Eiskaffee</b> Cold coffee with vanilla ice-cream / Caffè al gelato	€ 5,50
<b>Birne Helene</b> Pear Helene / Pera bella Elena	€ 5,50
<b>Gemischtes Eis, 4 Kugeln, mit Schlagobers</b> <b>ohne Schlagobers</b> Mixed ice cream (4 scoops) / Coppa di gelato misto	€ 5,50 € 5,10

## Heiße Getränke

<b>Klosterkaffee (Kaffee mit Milch, Schlagobers, Karamellsauce)</b>	€ 3,90
<b>Großer Brauner oder Mokka</b>	€ 3,60
<b>Kleiner Brauner oder Mokka</b>	€ 2,60
<b>Cappuccino mit Schlagobers</b> <b>mit Milchschaum</b>	€ 3,90 € 3,70
<b>Melange mit Milchschaum</b>	€ 3,10
<b>Verlängerter Brauner oder Mokka</b>	€ 3,10
<b>Café Latte</b>	€ 3,90
<b>Kakao / mit Schlag</b>	€ 3,00 / € 3,50
<b>Kanne „Teekanne“ Tee (Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Rooibos Vanille, Waldbeeren)</b>	€ 3,30
<b>Kanne „Teekanne“ Tee (Kamille, Hagebutte)</b>	€ 2,50

