



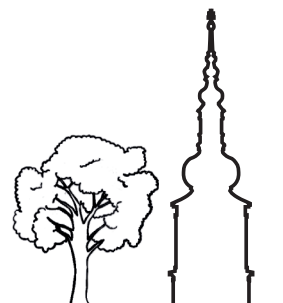
Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers – Antipasti freddi

Wienerwald-Wildschinken mit Oberskren Wild boar ham with creamed horseradish / Prosciutto di cinghiale con salsa di rafano	€ 8,-
Geräuchertes Forellenfilet vom Gut Dornau mit Oberskren Smoked trout filet with creamed horseradish / Filetto di trota affumicata	€ 8,80

Aus dem Suppentopf – From the Soup Terrine – Minestre

Heiligenkreuzer Klostersuppe (klare Gemüsesuppe mit Rollgerste) Special Monastery soup / Zuppa speciale chiostro	€ 4,-
Leberknödelsuppe Liver dumpling soup / Gnocchi di fegato in brodo	€ 4,-
Fleischstrudelsuppe Soup with meat strudel / Strudel di carne in brodo	€ 4,-
Frittatensuppe Soup with pancake strips / Celestina in brodo	€ 4,-

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





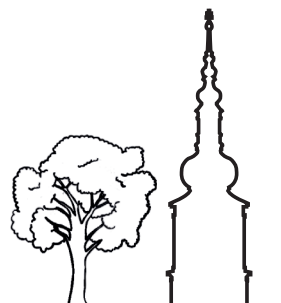
Wiener – Österreichische Spezialitäten
Viennese and Austrian Specialities
Specialità Austriache e Viennesi

Vom Rind – Beef Dishes – Dal manzo

- Gekochtes Schulterscherzel mit Rösterdäpfel,** € 13,-/klein € 9,-
Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce
Boiled shoulder of beef with roasted potatoes /
Manzo lessò con patate arrostate
- Kalbsrollbraten mit Reis** € 14,90/klein € 10,20
Roast rolled veal with rice / Arrosto di vitello con riso pilav
- Beefsteak mit Pommes frites, Gemüse und Spiegelei** € 28,-
Beefsteak with french fries, vegetables and fried egg/
Bisteca di manzo con patate fritte, verdura e uovo fritto

Vom Schwein – Pork Dishes – Dal maiale

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel** € 11,-/klein € 8,-
Vienna Schnitzel (Breaded Escalope) with parsley potatoes /
Bistecca di maiale alla viennese con patate al prezzemolo
- Grillkotelette mit Pommes frites und Gemüse** € 13,20/klein € 9,60
Grilled cutlets of pork with french fries and vegetables /
Braciola con patate fritte e verdura
- Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel** € 13,90
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** € 9,-
Egg pasta with spinach and ricotta filling, parmesan and salad /
Ravioli tirolesi di spinaci e ricotta, parmigiano, insalata

Eiernockerl mit Salat € 8,30/klein € 6,50
Small Swabian dumplings with eggs and salad /
Gnocchetti all'uovo et insalata

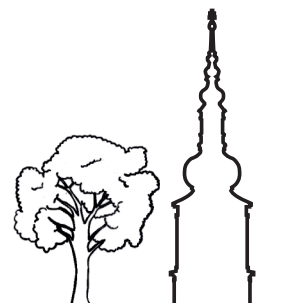
Gegrillter Tofu auf Blattsalat (vegan) € 8,50
Green salad with grilled tofu / Tofu su insalata

Vom Wild – Wild Game – Selvaggina

Wildragout mit Serviettenknödel € 12,50/klein € 8,20
Game ragout with dumplings /
Spezzatino di selvaggina con gnocchi di pane

Heiligenkreuzer Spezialsalat € 10,10
(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

€ 11,90/klein € 8,-

Gebackene Truthahnstreifen auf Blattsalat

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

€ 8,50

Fisch – Fish – Pesci

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Reis

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

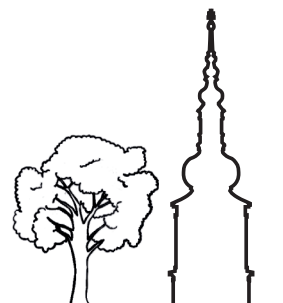
€ 19,50

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Erdäpfel

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

€ 16,70

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





Käse – From the Cheese Board

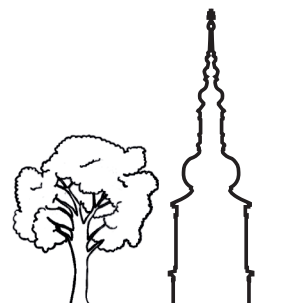
Gemischter Käseteller Mixed cheese platter / Piatto di formaggi misti	€ 9,-
Gorgonzola mit Butter Gorgonzola with Butter / Gorgonzola con burro	€ 4,90
Brot, Semmel bread, roll / panino, pane	€ 1,20
Kornspitz, Weckerl corn pastry	€ 1,40

(nicht inbegriffen, not included, no incluso)

Süße Köstlichkeiten – Sweets – Dolci

Apfelstrudel / Topfentorte / Schokotorte nach Sacher-Art Austrian apple pie / Strudel di mele Cheesecake / Torta di ricotta Chocolate cake / Torta al cioccolato	€ 4,-
Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlagobers und Schokosauce Hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream / Dolce caldo al cioccolato con panna montata	€ 5,10
Kloster-Cremeschnitte mit Waldbeeren (Blätterteig, Waldbeeren, Schlagobers, Vanillesauce) Cloister cream clice with wild berries (puffed pastry, berries, whipped cream, vanilla sauce) / Dolce del monastero (pasta sfoglia con frutti di bosco e panna)	€ 5,90

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

Waldbeerbecher	€ 5,90
ohne Schlagobers	€ 5,50
Ice cream with wild berries / Coppa ai frutti di bosco	
Eiskaffee	€ 5,90
ohne Schlagobers	€ 5,50
Cold coffee with vanilla ice-cream / Caffè al gelato	
Birne Helene	€ 5,90
ohne Schlagobers	€ 5,50
Pear Helene / Pera bella Elena	
Gemischtes Eis, 4 Kugeln, mit Schlagobers	€ 5,90
ohne Schlagobers	€ 5,50
Mixed ice cream (4 scoops) / Coppa di gelato misto	

Heiße Getränke

Klosterkaffee (Kaffee mit Milch, Schlagobers, Karamellsauce)	€ 4,20
Großer Brauner oder Mokka	€ 3,90
Kleiner Brauner oder Mokka	€ 2,90
Cappuccino mit Schlagobers	€ 4,20
mit Milchschaum	€ 4,00
Melange mit Milchschaum	€ 3,40
Verlängerter Brauner oder Mokka	€ 3,40
Café Latte	€ 4,20
Kakao / mit Schlag	€ 3,30 / € 3,80
Kanne „Teekanne“ Tee (Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Rooibos Vanille, Waldbeeren)	€ 3,50
Kanne „Teekanne“ Tee (Kamille, Hagebutte)	€ 3,00

