



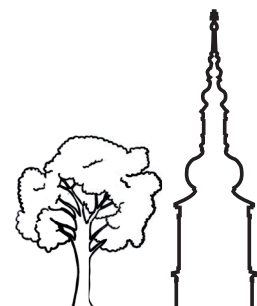
## Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers – Antipasti freddi

<b>Wienerwald-Wildschinken mit Oberskren</b> Wild boar ham with creamed horseradish / Prosciutto di cinghiale con salsa di rafano	€ 11,-
<b>Geräuchertes Forellenfilet vom Gut Dornau mit Oberskren</b> Smoked trout filet with creamed horseradish / Filetto di trota affumicata	€ 13,-
<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl</b> Beef carpaccio with rocket, parmesan and olive oil / Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e olio d'oliva	€ 13,-

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

<b>Heiligenkreuzer Klostersuppe (klare Gemüsesuppe mit Rollgerste)</b> Special Monastery soup / Zuppa speciale chioistro	€ 4,40
<b>Leberknödelsuppe</b> Liver dumpling soup / Gnocchi di fegato in brodo	€ 4,40
<b>Fleischstrudelsuppe</b> Soup with meat strudel / Strudel di carne in brodo	€ 4,40
<b>Frittatensuppe</b> Soup with pancake strips / Celestina in brodo	€ 4,40

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** € 15,-/klein € 10,50  
Boiled shoulder of beef with roasted potatoes /  
Manzo lessa con patate arrostate

**Kalbsrollbraten mit Reis** € 15,90/klein € 11,20  
Roast rolled veal with rice / Arrosto di vitello con riso pilav

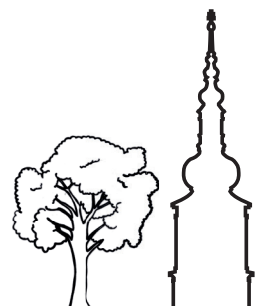
**Beefsteak mit Pommes frites, Gemüse und Spiegelei** € 28,-  
Beefsteak with french fries, vegetables and fried egg/  
Bisteca di manzo con patate fritte, verdura e uovo fritto

**Vom Schwein – Pork Dishes – Dal maiale**

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel** € 13,70/klein € 9,30  
Vienna Schnitzel (Breaded Escalope ) with parsley potatoes /  
Bistecca di maiale alla viennese con patate al prezzemolo

**Grillkotelette mit Pommes frites und Gemüse** € 16,-/klein € 12,-  
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





## Vegetarische Gerichte – Vegetarian Dishes – Cibi senza carne

**Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfülle,  
brauner Butter, Parmesan und grünem Salat** € 11,-  
Egg pasta with spinach and ricotta filling, parmesan and salad /  
Ravioli tirolesi di spinaci e ricotta, parmigiano, insalata

**Eiernockerl mit grünem Salat** € 11,-/klein € 9,-  
Small Swabian dumplings with eggs and salad /  
Gnocchetti all'uovo et insalata

**Gegrillter Tofu auf Blattsalat (vegan)** € 11,-  
Green salad with grilled tofu / Tofu su insalata

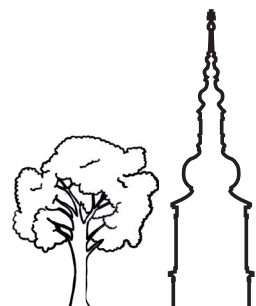
## Vom Wild – Wild Game – Selvaggina

**Wildragout mit Serviettenknödel** € 14,-/klein € 9,-  
Game ragout with dumplings /  
Spezzatino di selvaggina con gnocchi di pane

**Heiligenkreuzer Spezialsalat** € 12,-  
**(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** € 13,50  
**mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren**  
Game patty with parsley potatoes and cranberries /  
Polpette fritte di selvaggina con patate al prezzemolo e mirtilli rossi

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

€ 14,-/klein € 9,80

### Gebackene Truthahnstreifen auf Blattsalat

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

€ 12,-

## Fisch – Fish – Pesci

### Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Reis

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

€ 21,-

### Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Erdäpfel

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

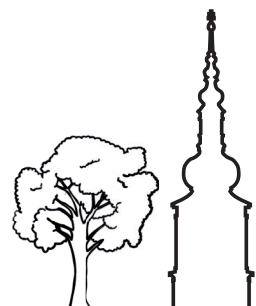
€ 18,50

### Salat nach Wahl

Salad of your choice / insalata a tua scelta

€ 4,80

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

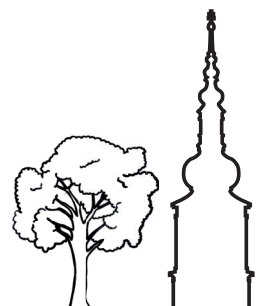
<b>Gemischter Käseteller</b> Mixed cheese platter / Piatto di formaggi misti	€ 12,-/klein € 8,50
<b>Gorgonzola mit Butter</b> Gorgonzola with Butter / Gorgonzola con burro	€ 7,-
<b>Semmel</b> roll / panino	€ 1,40
<b>Kornspitz, Weckerl</b> corn pastry	€ 1,60

(nicht inbegriffen, not included, no incluso)

## Süße Köstlichkeiten – Sweets – Dolci

<b>Apfelstrudel / Topfentorte / Schokotorte nach Sacher-Art</b> Austrian apple pie / Strudel di mele Cheesecake / Torta di ricotta Chocolate cake / Torta al cioccolato	€ 4,80
<b>Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlagobers und Schokosauce</b> Hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream / Dolce caldo al cioccolato con panna montata	€ 5,50
<b>Kloster-Cremeschnitte mit Waldbeeren</b> <b>(Blätterteig, Waldbeeren, Schlagobers, Vanillesauce)</b> Cloister cream slice with wild berries (puffed pastry, berries, whipped cream, vanilla sauce) / Dolce del monastero (pasta sfoglia con frutti di bosco e panna)	€ 7,-

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>Birne Helene</b> (Vanilleeis, Birnenhälfte, garniert mit warmer Schokosauce und Schlagobers)	€ 7,70
<b>ohne Schlagobers</b> Vanilla ice cream with pear and warm chocolate sauce / Gelato alla vaniglia con pera e salsa al cioccolato caldo	€ 7,30
<b>Eiskaffee</b> <b>ohne Schlagobers</b> Cold coffee with vanilla ice-cream / Caffè al gelato	€ 6,20 € 5,80
<b>Prälatenbecher</b> (Vanilleeis mit Klosterkürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen)	€ 6,20
<b>ohne Schlagobers</b> Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and chopped pumpkin seeds / Gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca e semi di zucca tritati	€ 5,80
<b>Gemischtes Eis, mit Schlagobers</b> <b>ohne Schlagobers</b> Mixed ice cream / Coppa di gelato misto	€ 5,40 € 5,10

## Heiße Getränke

<b>Klosterkaffee (Kaffee mit Milch, Schlagobers, Karamellsauce)</b>	€ 4,30
<b>Großer Brauner oder Mokka</b>	€ 4,00
<b>Kleiner Brauner oder Mokka</b>	€ 3,00
<b>Cappuccino mit Schlagobers</b> <b>mit Milchschaum</b>	€ 4,30 € 4,10
<b>Melange mit Milchschaum</b>	€ 3,50
<b>Verlängerter Brauner oder Mokka</b>	€ 3,50
<b>Café Latte</b>	€ 4,30
<b>Kakao / mit Schlag</b>	€ 3,40 / € 3,90
<b>Kanne „Teekanne“ Tee (Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Rooibos Vanille, Waldbeeren)</b>	€ 4,00
<b>Kanne „Teekanne“ Tee (Kamille, Hagebutte)</b>	€ 3,50

