



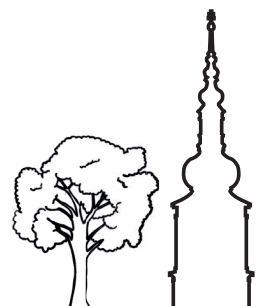
Kalte Vorspeisen – Cold Appetizers – Antipasti freddi

Wienerwald-Wildschinken mit Oberskren Wild boar ham with creamed horseradish / Prosciutto di cinghiale con salsa di rafano	€ 11,50
Geräuchertes Forellenfilet vom Gut Dornau mit Oberskren Smoked trout filet with creamed horseradish / Filetto di trota affumicata	€ 14,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl Beef carpaccio with rocket, parmesan and olive oil / Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e olio d'oliva	€ 14,50

Aus dem Suppentopf – From the Soup Terrine – Minestre

Heiligenkreuzer Klostersuppe (klare Gemüsesuppe mit Rollgerste) Special Monastery soup / Zuppa speciale chiostro	€ 4,90
Leberknödelsuppe Liver dumpling soup / Gnocchi di fegato in brodo	€ 4,90
Fleischstrudelsuppe Soup with meat strudel / Strudel di carne in brodo	€ 4,90
Frittatensuppe Soup with pancake strips / Celestina in brodo	€ 4,90

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** € 17,-/klein € 12,-
Boiled shoulder of beef with roasted potatoes /
Manzo lessò con patate arrostate

Kalbsrollbraten mit Reis € 17,90/klein € 12,50
Roast rolled veal with rice / Arrosto di vitello con riso pilav

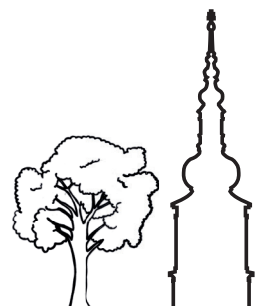
Beefsteak mit Pommes frites, Gemüse und Spiegelei € 32,-
Beefsteak with french fries, vegetables and fried egg/
Bisteca di manzo con patate fritte, verdura e uovo fritto

Vom Schwein – Pork Dishes – Dal maiale

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel € 14,50/klein € 10,-
Vienna Schnitzel (Breaded Escalope) with parsley potatoes /
Bistecca di maiale alla viennese con patate al prezzemolo

Grillkotelette mit Pommes frites und Gemüse € 16,-/klein € 13,-
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** € 12,50
Egg pasta with spinach and ricotta filling, parmesan and salad /
Ravioli tirolesi di spinaci e ricotta, parmigiano, insalata

Eiernockerl mit grünem Salat € 12,50/klein € 10,-
Small Swabian dumplings with eggs and salad /
Gnocchetti all'uovo et insalata

Gegrillter Tofu auf Blattsalat (vegan) € 12,-
Green salad with grilled tofu / Tofu su insalata

Buchweizenlaibchen auf Blattsalat (vegan) € 13,50
Green salad with buckwheat patties / polpette di grano saraceno con insalata

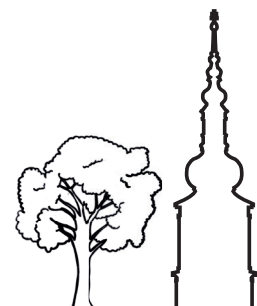
Vom Wild – Wild Game – Selvaggina

Wildragout mit Serviettenknödel € 15,-/klein € 11,-
Game ragout with dumplings /
Spezzatino di selvaggina con gnocchi di pane

Heiligenkreuzer Spezialsalat € 13,50
(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 € 14,50
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 Hühnerschnitzel mit Petersilerdäpfel € 16,50/klein € 11,50
Baked chicken schnitzel with parsley potatoes /
Cotoletta di pollo al forno con patate al prezzemolo

Gebackene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat € 14,-
Green salad with baked chicken strips / Strisce di petto di pollo al forno su insalata

Caesar Salad € 17,-
(Römersalat, gegrillte Hühnerbruststreifen, Parmesan, Weißbrotcroustons und klassisches Ceasar 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)

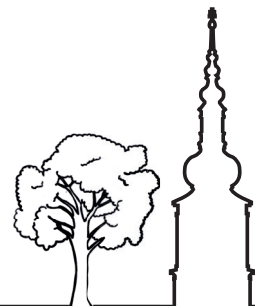
Fisch – Fish – Pesci

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse und Reis € 22,-
Grilled salmon filet with rice and vegetables /
Filetto di salmone alla griglia con verdura, riso

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Erdäpfel € 19,-
Grilled zander filet with herb butter and potatoes /
Luccioperca alla griglia, burro aromatizzato, e patate

Gemischter Salat € 5,-
Mixed salat / insalata mista

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

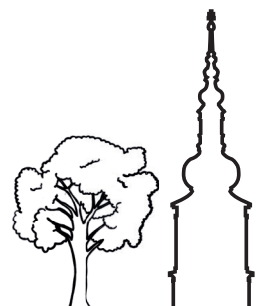
Gemischter Käseteller Mixed cheese platter / Piatto di formaggi misti	€ 12,-/klein € 8,50
Gorgonzola mit Butter Gorgonzola with Butter / Gorgonzola con burro	€ 7,50
Semmel roll / panino	€ 1,80
Kornspitz, Weckerl corn pastry	€ 2,-

(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	€ 5,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers Austrian apple pie with vanilla ice cream and whipped cream / Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna montata	€ 7,80
Warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlagobers und Schokosauce Hot chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream / Dolce caldo al cioccolato con panna montata	€ 6,20
Kloster-Cremeschnitte mit Waldbeeren (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)	€ 7,50

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 mit Schlag (Vanilleeis und Waldbeersauce) Vanilla ice cream with wild berry sauce and whipped cream / Gelato alla vaniglia con salsa di frutti di bosco e panna montata	€ 7,70
Eiskaffee mit Schlagobers Cold coffee with vanilla ice-cream and whipped cream / Caffè al gelato con panna montata	€ 6,20
Prälatenbecher mit Schlagobers (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	€ 6,20
Gemischtes Eis mit Schlagobers Mixed ice cream / Coppa di gelato misto	€ 5,40

Heiße Getränke

Klosterkaffee (Kaffee mit Milch, Schlagobers, Karamellsauce)	€ 5,20
Großer Brauner oder Mokka	€ 4,40
Kleiner Brauner oder Mokka	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,80
Melange mit Milchschaum	€ 3,80
Verlängerter Brauner oder Mokka	€ 3,80
Café Latte	€ 4,80
Kakao / mit Schlag	€ 4,- / € 4,50
Kanne „Teekanne“ Tee (Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Waldbeeren)	€ 4,00
Kanne „Teekanne“ Tee (Kamille, Hagebutte)	€ 4,00

