

Gemütlich einkehren
und genießen



Zur
Klosterschänke
- am Schloss -

Hausgemachte Suppen:

1. Leberknödelsuppe mit Brot^a 6,90 €
2. Wechselnde Tagessuppe
(fragen sie unser Personal)

Salate und Vorspeisen:

3. Handkäs'^g mit Musik^m, Butter^g und Brot^a 7,50 €
4. Handkäs'^g -Salat mit Apfelscheiben 14,50 €
5. Strammer Max mit Rohem Schinken^{2,3,4},
Spiegelei^c und Salatbouquet^g 12,90 €
6. Räucherlachs^d auf hausgemachten Kartoffel-
Kräuter-Rösti, Meerrettich und Salatbouquet^g 17,90 €
7. Frischer Salat mit Putenbruststreifen
in Honig-Sesamⁱ Soße 17,90 €
8. Schafskäse gebacken mit Baguettebrot 15,50 €

Bayerische Gerichte:

- | | |
|--|---------|
| 9. Ofenfrische Schweinehaxe mit Sauerkraut ^m und Bauernbrot ^a | 18,90 € |
| 10. Schweinebraten mit Bayerischer Senfsoße ^k , Rotkohl und Semmelknödeln ^a | 17,80 € |
| 11. Bayerischer Leberkäs ^{2,4} mit Spiegelei ^c , Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^g | 14,50 € |
| 12. 6 Rostbratwürstchen ^{2,4} "Nürnberger Art" mit Sauerkraut ^m und Bauernbrot ^a | 12,90 € |
| 13. Weißwürstel ^{2,4} mit Brot ^a & Senf ^k | 9,50 € |
| 14. Leberknödel mit Specksoße ² , Kartoffelstampf und Sauerkraut ^m | 14,80 € |
| 15. Münchener Schnitzel ^{a,c,k} mit süßem Senf ^k und Meerrettich bestrichen dazu Bratkartoffeln und Salat ^g | 19,90 € |



Pfannengerichte:

- | | |
|---|---------|
| 16. Kloster Pfännchen mit Schweinefilet, Kalbsmedaillon, Speck ¹ , Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln dazu Salat ^g | 20,90 € |
| 17. Schnitzel ^{a,c} Pfännchen
Bratkartoffeln mit Käsesoße ^{g,d} und Champignons überbacken dazu Salat ^g | 18,80 € |
| 18. Jägerschnitzel ^{a,c} mit Bratkartoffeln und Salat ^g | 19,90 € |
| 19. Züricher Kalbsgeschnetzeltes ^g mit Spätzle und Salat ^g | 24,90 € |
| 20. Original Wiener Schnitzel ^{a,c} vom Kalb mit Preiselbeere, Bratkartoffeln und Salat ^g | 25,80 € |
| 21. Schweinelendchen in Calvadospfeffersoße ^{g,m,3} dazu Spätzle und Salat ^g | 22,90 € |

Hessische Spezialitäten:

- | | |
|---|---------|
| 22. Koch- oder Grillrippchen ² mit Sauerkraut ^m und Stampfkartoffeln ^g | 14,50 € |
| 23. Gegrilltes Schäufelchen (600 gramm) mit Specksoße ¹ , Bratkartoffeln und Sauerkraut ^m | 19,90 € |
| 24. Frankfurter Würstchen ^{2,4} mit Stampfkartoffeln ^g | 9,50 € |
| 25. Schnitzel ^{a,c} mit Grüner Soße ^{c,g} aus 7 verschiedenen Kräutern und Salzkartoffeln | 19,90 € |

- 26. Grüne Soße^{c,g} von 7 verschiedenen Kräutern mit 4 halben Eiern^c und Salzkartoffeln 12,80 €
- 27. Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Grüner Soße^{c,g} oder Meerrettichsahnesoße^g dazu Salzkartoffeln 18,90 €

Steak und Fisch:

- 28. Hähnchenbrust in Orangensahnesoße^g mit Basmatireis^g und Salat^g 16,50 €
- 29. Zanderfilet^d in feiner Mandelbutter^{h,g}, Petersilienkartoffeln und Salat^g 19,90 €
- 30. Kalbssteak mit Kräuterbutter^g dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison 25,50 €
- 31. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter^g oder Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat^c 27,90 €
- 32. Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße^{g,m,3} dazu Bratkartoffeln und Salat^g 29,90 €
- 34. Matjes^d mit Rösti, Apfelmus und Salatbouquet^g 16,50 €

Extra Beilagen:

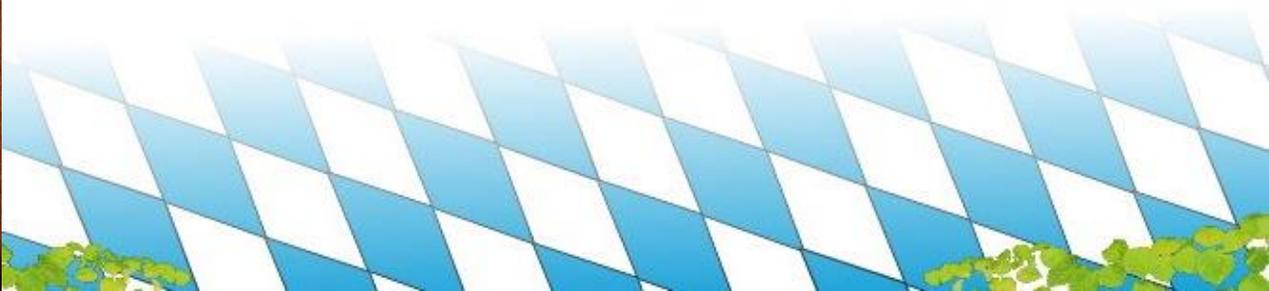
Salzkartoffeln	4,00 €	Sauerkraut	4,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €	Röstzwiebeln	3,30 €
Spätzle	4,00 €	Kräuterbutter	2,50 €
Reis	4,00 €	Grüne Soße	5,00 €

Nachtisch:

- | | |
|---|---------|
| 42. Apfelstrudel ^{a,c,g,m} mit Vanilleeis ^g und Sahne ^g | 8,20 € |
| 43. Vanilleeis ^g mit heißen Himbeeren und Sahne ^g | 9,90 € |
| 44. Hessischer Crêpe
in Calvados glasierten Apfelspalten auf
Pfannkuchen ^{a,c,g} dazu Vanilleeis ^g und Sahne ^g | 10,90 € |
| 45. Kaiserschmarrn ^{a,c,g} mit Vanilleeis ^g | 12,50 € |

Heiße Getränke:

- | | |
|---|--------|
| 59. Espresso | 2,30 € |
| 60. Kaffee | 3,00 € |
| 62. Tee
(Schwarzer, Kamille, Pfefferminz, Früchte) | 3,00 € |



Weltenburger Klosterbier

Gebraut nach überlieferten Rezepten
Älteste Klosterbrauerei der Welt - seit 1050

Weltenburger Klosterbier^a vom Fass

<i>Export Hell</i>		<i>Spezial Dunkel</i>	
63. 0,3 l	3,90 €	66. 0,3 l	3,90 €
64. 0,5 l	5,50 €	67. 0,5 l	5,50 €
65. 1,0 l	10,50 €	68. 1,0 l	10,50 €

Kapuziner Hefe-Weißbier

Hefe Hell vom Fass

69. 0,3 l	3,70 €
70. 0,5 l	5,30 €

Kapuziner Weißbier Alkoholfrei

79. 0,5 l	5,30 €
-----------	--------

Tegernseer Hell^a vom Fass

71. 0,3 l	3,90 €
72. 0,5 l	5,50 €
73. 1,0 l	10,50 €

Kulmbacher Pils^a vom Fass

74. 0,3 l	3,70 €	<i>Alkoholfrei</i>	
75. 0,5 l	5,30 €	77. 0,5 l	5,30 €
76. 1,0 l	10,00 €		

Apfelwein^m

80. 0,25 l	2,70 €
81. 0,5 l	4,80 €

Getränke:

82. Mineralwasser	0,25 l	3,40 €
83.	0,7 l	7,50 €
84. Coca Cola ^{1,3,9}	0,3 l	3,60 €
85.	0,4 l	4,50 €
86. Cola Light ^{1,3,9,12}	0,3 l	3,60 €
87.	0,4 l	4,50 €
88. Fanta ^{1,3}	0,3 l	3,60 €
89.	0,4 l	4,50 €
90. Sprite	0,3 l	3,60 €
91.	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,80 €

Säfte:

92. Apfelsaft	0,3 l	3,80 €
93.	0,4 l	4,70 €
94. Orangensaft	0,3 l	3,80 €
95.	0,4 l	4,70 €
96. Kirschsafft	0,3 l	3,80 €
97.	0,4 l	4,70 €
98. Bananensaft	0,3 l	3,80 €
99.	0,4 l	4,70 €
100. Kiba	0,4 l	4,70 €

Schnäpse: 2 cl

Korn	3,50 €	Wodka	4,00 €
Obstler	3,50 €	Enzian	4,00 €
Kirschwasser	4,00 €	Bärwurz	4,00 €
Himbeergeist	4,00 €	Malteserkreuz	4,00 €
Himbeer <i>Waldler</i>	5,50 €	Aquavit Linie	5,00 €
Williams Birne	4,00 €	Jägermeister	3,50 €
Alte Marille <i>Prinz</i>	5,50 €	Fernet Branca	4,00 €
Calvados	4,50 €	Taunustropfen	4,90 €
Calvados <i>Mispel</i> ³	5,00 €	Ramazotti	4,50 €
		Jack Daniels	7,50 €
		Chivas Regal	8,50 €

Aperitif:

Campari ¹ <i>Soda</i>	8,50 €	Jacky Cola ^{1,3,9}	9,50 €
Campari ¹ <i>Orange</i>	8,50 €	Gin Tonic ¹⁰	9,50 €
Aperol ¹ <i>Spritz</i>	9,50 €		
Martini Bianco und Rosso	5,50 €		

Sekt:

Mumm Dry Piccolo		0,2 l	7,50 €
Mumm Dry		0,75 l	22,50 €
Rheingauer Riesling	<i>Sekt</i>	0,75 l	26,00 €

Champagner:

Moët & Chandon		0,75 l	115,- €
Veuvet Cliquet Brut		0,75 l	125,- €

Weisswein^m 0,2 l

Riesling (trocken) <i>Rheingau</i>	6,90 €
Riesling (halbtrocken) <i>Rheingau</i>	6,90 €
Chardonnay Foodprint (trocken) <i>Süd Afrika</i>	7,90 €
Grauburgunder vom Kalkstein (trocken) <i>Pfalz</i>	8,50 €
Sauvignon Blanc (trocken) <i>Rheinhessen</i>	9,90 €

Weisswein^m 0,75 l

Hallgartener Jungfer Riesling (trocken) <i>Rheingau</i>	27,00 €
Grauburgunder vom Kalkstein (trocken) <i>Pfalz</i>	29,00 €
Sauvignon Blanc (trocken) <i>Rheinhessen</i>	34,00 €

Rosé Wein^m 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst (feinherb) <i>Rheingau</i>	7,50 €
Rosé S-Cuvée Oliver Zeter (trocken) <i>Pfalz</i>	7,90 €

Rotwein^m 0,2 l

Merlot (trocken) <i>Italien</i>	6,90 €
Shiraz (trocken) <i>Australien</i>	7,50 €
Rioja Tempranillo (trocken) <i>Spanien</i>	7,90 €
Primitivo Puglia (trocken) <i>Italien</i>	8,90 €

Rotwein^m 0,75 l

Merlot Aimery (trocken) <i>Frankreich</i>	27,00 €
Primitivo Puglia (trocken) <i>Italien</i>	32,50 €
Rothschild Mouton Cadet (trocken) <i>Frankreich</i>	36,00 €

- Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmitteln
12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 gewachst

- Allergene
ENTHÄLT:
a glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Sojabohnen
g Milch
h Schalenfrüchte (Mandeln)
i Sellerie
k Senf
j Sesam
m Schwefeldioxid und Sulphite
n Lupinen
o Weichtiere

Zur Klosterschänke
Hernngasse 1 (am Schloss)
61348 Bad Homburg v.d.H.

Telefon: 06172 - 255 77
E-Mail: info@klosterschaenke-am-schloss.de

Öffnungszeiten

	Ruhetag
Montag	
Dienstag bis Freitag	16:00 - 23:00
Samstag und Sonntag	12:00 - 23:00

