

Vornweg

Tagessuppe – bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter oder beachten Sie die Aushänge

Linsenfava

Rote Linsen, Kapern-Zwiebeln-Relish, Olivenöl, Brot **vegan** (a, f) € 13.00

wahlweise mit mit gebratenem Pulpo (t, g) € 17.00

„Flotter Dreier“

Dreierlei Kochkäse mit 3 Scheiben Brot (a, g, 5) € 11.90

„Salatbowl“

Verschiedene Rohkost -und Blattsalate, geröstete Kerne, Croutons (a, o, p, 5) € 12.90

Wahlweise mit

Geräuchertem Forellenfilet (d) € 17.90

Oder

Gebratenen Putenbruststreifen € 17.90

Oder

Gebackenen Falafelbällchen (a) € 17.90

Wurstwaren von der Klostermetzgerei aus Münsterschwarzach

Nachhaltig | Fair | Regional

Die Metzgerei im Kloster Münsterschwarzach arbeitet bereits seit vielen Jahren ohne Geschmacksverstärker, weitestgehend ohne Konservierungsstoffe und Phosphat sowie ausschließlich mit natürlichen Zutaten. Von der Schlachtung bis zur fertigen Wurst – alle Arbeitsschritte passieren vor Ort. Rindfleisch kommt aus der eigenen Zucht. Schweinefleisch aus der direkten Umgebung mit kurzen Transportwegen und damit weniger Stress für die Tiere. Den Landwirten werden faire Preise für das Fleisch bezahlt.

Schnitzel vom Steigerwälder Bauernschwein

Tierwohl | Regionalität | Qualität

Steigerwälder Bauernschweine wachsen in bäuerlichen Familienbetrieben artgerecht auf. Persönlich umsorgt, natürlich ernährt und mit viel Auslauf in modernen, komfortablen Stallungen. Das Futter aus selbst erzeugtem Getreide ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Mittendrin

Paar Bratwürste	
Klosterbratwürste nach „Vogelsburg Art“ mit Weinsauerkraut, Senf und Brot (a, p, g, 3, 5)	€ 14.90
Oder mit Kartoffelsalat (c, g, o, p)	€ 14.90
„Blaue Zipfel“	
Klosterbratwürste nach „Vogelsburg Art“ im Weißwein-Essig-Zwiebel-Sud, Brot (a, 5)	€ 14.90
Schweinenackenbraten, Biersauce, Krautsalat, Klöße (a, c, f, g, o, p, 5)	€ 18.00
Szegediner Gulasch, Zitronenschmand, Petersilienkartoffeln (a, f, g, o, p, 5)	€ 17.00
Forelle im Ganzen, Weißweinsauce, Kartoffel-Zwiebel-Gemüse (d, g, o, p, 5)	€ 25.00
Burrata, Erbsen-Minz-Ravioli, Spargel, Erbsen vegetarisch (a, c, g)	€ 23.90
Gemüseravioli, Spargel, Erbsen vegan (a)	€ 21.90

Liebe Gäste, und nun für Sie: Ihr Lieblingsgericht und unser Verkaufsschlager zum Auswählen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Haltungsform 4 „Premium“	
Vom Steigerwälder Bauernschwein in einer Laugenpanade (a, c)	
Mit Kartoffelsalat (c, g, o, p)	€ 20.00
Mit Pommes frites	€ 21.00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Haltungsform 1 „Mindestanforderung“	
Aus der europäischen Tierindustrie (a, c)	
Mit Kartoffelsalat (c, g, o, p)	€ 16.90
Mit Pommes frites	€ 17.90

Brotzeit

Wurstsalat	
Stadtwurst aus dem Kloster, Zwiebeln, Gewürzgurke, Radieschen, Petersilie, Brot (a, o, p)	€ 15.90
Käsebrett	
Käse von der Hofkäserei Brunner, Traubensenf, Butter, Brot (a, g, p)	€ 16.00
Brotzeitbrett	
Verschiedene Wurstsorten aus dem Kloster, Käse, Senf, Meerrettich	
Gewürzgurke, Radieschen, Butter, Brot (a, c, g, p, 2, 3)	€ 18.00

Hinterher

Kleinigkeiten zum Naschen & Kuchen
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Eis

„Frankenbecher“

Vanilleeis, gebackene Streusel, Trauben, Rotwein-Schokoladen-Likör, Sahne

(a, c, g)

€ 9.00

„Schwedenbecher“

Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör, Sahne

(a, c, g)

€ 9.00

„Schokoladen-Nuss-Becher“

Walnusseis, Haselnuss-Krokanteis, Schokoladeneis, Nüsse

Schokoladen-Karamell-Sauce, Sahne

(a, g, i, j, h, l)

€ 10.00

„Früchtebecher-Exotic“

Vanilleeis, Bananeneis, Mangosorbet, Kiwi, Melone, Kokos, Sahne

(a, g)

€ 10.00

Eiskaffee

Kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne

(a, g, 9)

€ 7.00

Eisschokolade

Trinkschokolade, Vanilleeis, Sahne

(a, g)

€ 7.00

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien



*Einer Sage nach
hat auf der Vogelsburg einst
ein Ritter eine Prinzessin
vor einem Drachen gerettet.*

*Und wenn sie
nicht gestorben sind,
dann leben sie noch heute.*

Prinzessin

n &

Ritterkarte

Für unsere kleinen Gäste

bis 14 Jahre

♥ **ICH WEIß NICHT**

Bratwurst, Kartoffelstampf, Salat (g, o, p, 5)

€ 8.00

♥ **HAB KEINEN HUNGER**

Chicken Nuggets, Kartoffelstampf, Salat (a, g, o, p, 5)

€ 10.00

♥ **IRGENDWAS**

Kleine Kartoffelklöße, Bratensauce, Salat (a, c, g, o, p, 5)

€ 8.00

♥ **IST MIR EGAL**

Pommes Rot/Weiß (c, g)

€ 6.00

Please find our english menu at the very end.
Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Aperitif | Secco | Sekt

ECHTER SECCO Perlwein **weiß** oder **pink**

Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Saftig und fruchtig.

Alk.: Secco 11,0% vol. / Secco pink 11,5% vol. Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

0,1 ltr.

€ 3.90

0,75 ltr.

€ 24.00

2019 Juliusspital **Rosé brut Sekt** b.A.

Feingliedrige rote Fruchtaromen, dezente Würze, elegantes Genusserlebnis.

Alkohol: 12,5% vol. *Traditionelle Flaschengärung.*

€ 33.00

Wermut vom fränkischen Silvaner

Aus fränkischem Silvaner mit verschiedenen Kräutern und getrocknetem Obst aromatisiert von Peter Vogel aus Estenfeld. Alkohol: 19% vol.

0,04 ltr.

€ 6.00

Offener Ausschank

JULIUS WEISS trocken

Unser Hausschoppen aus der fränkischen Trauben Trilogie: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau. Fruchtiges, balanciertes Trinkvergnügen. Alkohol: 12,0% vol.

0,25 ltr.

€ 5.00

0,75 ltr.

1,00 ltr.

€ 19.50

Juliusspital **Bacchus** VDP.GUTSWEIN

Verspielte gelbe Aromenvielfalt, feines Süße-Säure-Verhältnis.

Alkohol: 11,5% vol.

€ 6.00

€ 17.50

Juliusspital **Rotling** VDP.GUTSWEIN

Duftige Aromen, wie Erdbeere und Johannisbeere, ein saftiger Gaumenschmeichler. Alkohol: 11,5% vol.

€ 6.00

€ 17.50

Juliusspital **Silvaner trocken** VDP.GUTSWEIN

Eleganter, fruchtiger Silvaner-Typ, Noten von gelben Birnen und Äpfeln.

Alkohol: 12,0% vol.

€ 6.30

€ 18.50

Juliusspital **Weißer Burgunder trocken** VDP.GUTSWEIN

Aromen von Steinobst und Honigmelone, mineralische Struktur am Gaumen.

Alkohol: 12,0% vol.

€ 7.20

€ 21.50

Juliusspital **Riesling trocken** VDP.GUTSWEIN

Facettenreicher und erfrischender Riesling. Tolle Aromatik von Pfirsichen und gelben Früchten. Alkohol: 12,0% vol.

€ 7.20

€ 21.50

Bürgstadter **Spätburgunder trocken** VDP.ORTSWEIN

Elegante jedoch gut strukturierte Tannine, Aromen von dunklen Waldfrüchten und Kirschen. Alkohol: 13,0% vol.

€ 8.00

€ 23.50

Offener Ausschank aus dem Bocksbeutel

Vogelsburg **Silvaner trocken** VDP.ORTSWEIN-BIO

Feinfruchtig, Noten von Apfel und Birne, mineralisch. Alkohol: 12,5% vol.

€ 8.00

€ 23.50

Vogelsburg **PIONIERGEIST Cuvée** VDP.ORTSWEIN-BIO

Gelbfruchtig, floral, harmonische Assemblage aus Müller-Thurgau, Traminer und Silvaner.

Alkohol: 12,0% vol.

€ 8.00

€ 23.50

Iphöfer **Domina trocken** VDP.ORTSWEIN

Tiefdunkle Farbe, in der Nase dunkle Kirschen und Heidelbeeren, würzig.

Alkohol: 13,0% vol.

€ 8.00

€ 23.50

Weißweinschorle

0,25 ltr.

€ 3.80

0,4 ltr.

€ 5.50

Rotweinschorle

€ 4.30

€ 6.20

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Zero`s - Alkoholfreier Secco & Weißwein aus entalkoholisiertem Riesling 0,75 ltr.

SECCO ZERO € 22.50

Fruchtige Noten, gut balancierte Lebendigkeit. Alkoholfreier Wein mit zugesetzter Kohlensäure.

JULIUS ZERO € 19.50

Klassische Fruchtaromen des Rieslings, lebendige Struktur, unkomplizierte Trinkfreude. Alkoholfreier Wein.

Flaschenweine 0,75 ltr.

2021 Juliusspital **Scheurebe** VDP.GUTSWEIN € 22.00

Aromatisch, leicht exotische Anklänge, lebendig und dennoch charmanter Restsüße.

Alkohol: 11,5% vol.

2021 Juliusspital **Rosé trocken** VDP.GUTSWEIN € 22.00

Zart lachsfarben. Leichtfüßig, mineralische Frische und Aromen von Erdbeeren roten Johannisbeere.

Alkohol: 12,0% vol.

2021 Juliusspital **Sauvignon Blanc trocken** VDP.GUTSWEIN € 24.00

Spannende Aromentiefe, grüne Paprika trifft Stachelbeere, Cassis und Maracuja, mineralische Länge am Gaumen.

Alkohol: 11,5% vol.

2021 Thüngersheimer **Grauer Burgunder trocken** VDP.ORTSWEIN € 25.00

Aromen erinnern an Honigmelone und Grapefruit, am Gaumen gut balanciert.

Alkohol: 12,5% vol.

2021 Würzburger **Silvaner Kabinett halbtrocken** VDP.ORTSWEIN € 25.00

Ein Potpourri an gelben Früchten, weiße Blüten, mineralisch und spannend am Gaumen.

Alkohol: 12,0% vol.

2021 Rödelseer Küchenmeister **Silvaner trocken** VDP.ERSTE LAGE € 30.00

Ein Potpourri an gelben Früchten, weiße Blüten, mineralisch und spannend am Gaumen.

Alkohol: 12,5% vol.

2020 Iphöfer Kronsberg **Riesling trocken** VDP.ERSTE LAGE € 30.00

Ausladende und reife Frucht von Weinbergspfirsichen und Aprikosen. Herrlich lebendige Säurestruktur.

Alkohol: 13,0% vol.

2021 Würzburger Stein **Silvaner trocken** VDP.ERSTE LAGE € 33.00

Vielseitige Aromatik von reifem Kernobst und Citrus, dicht und komplex auf der Zunge. Ein Steinwein!

Alkohol: 12,5% vol.

2021 Würzburger Stein **Weißer Burgunder trocken** VDP.ERSTE LAGE € 33.00

Feine Fruchtaromen von Nektarine und Mango, elegant und dennoch zupackend.

Alkohol: 13,0% vol.

Please find our english menu at the very end.
Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Premiumweine | VDP.Große Gewächse | Dessertwein 0,75 ltr.

2019 Iphöfer Kronsberg **Silvaner** trocken *Premium* € 42.00

Duft von gelben Birnen, frischer Honigmelone. Feine Kräuterwürze und ein rundes Mundgefühl feiern die Herkunft – Keuperboden. Die Karamellanklänge und tiefgründige Struktur reflektieren den Ausbau - im 500 Liter Holzfass gereift. Alkohol: 13,0% vol.

2018 Volkacher Karthäuser **Weißer Burgunder** trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS € 47.00

In der Nase dezent helles Karamell, etwas Brioche und gelbe Frucht wie Quitte und Pfirsich, dazu eine leichte Würze. Feine Balance aus Frucht und Holz. Am Gaumen äußerst druckvoll, pure Präzision und sehr mineralisch. Ein Traum als Speisebegleiter! Alkohol: 13,5% vol.

2018 Würzburger Stein **Riesling** trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS € 47.00

Perfekte Trinkreife! Ein dichter und komplexer Steinwein mit Aromen von reifer Steinfrucht, etwas Grapefruit und Orange. Geradlinige und fordernde Mineralität. Druckvoll am Gaumen, tiefgründig und inzwischen wunderbar balanciert auf der Zunge. Alkohol: 13,5% vol.

2017 Würzburger Pfaffenberg **Spätburgunder** trocken VDP.ERSTE LAGE € 43.00

Grundlage ist eine handselektierte Traubenpartie mit extrem niedrigem Ertrag. Unser Premiumburgunder reift 15 Monate im kleinen Holzfass (225 L Barrique). Komplexe Aromen von Schwarzkirsche, Mocca und Zartbitterschokolade bis hin zu rauchigen Komponenten. Alkohol: 13,0% vol.

2018 Juliusspital **Rieslaner** Auslese 0,5 ltr. € 35.00

Ein fränkischer Süßweinklassiker, facettenreiche Fruchtaromen treffen auf geradlinige Mineralität. Auf der Zunge ein fein balanciertes Süße-Säure-Spiel Restsüße 100,0 g/l Alkohol: 10,0% vol.

Hinweis: Für alle Weine in dieser Karte gilt: Deutschland, Region Franken, Es handelt sich ausschließlich um Fränkische Qualitätsweine!
Allergene: enthalten Sulfite. Alle Preise verstehen sich inkl. aktuell gültiger MwSt.

Brände | Liköre | Whiskey

Weinbau Landwehr aus Neuses am Berg

	0,02 ltr.	0,04 ltr.
Mirabellen-Brand (Alk. 40% vol.)	€ 3.90	€ 7.00
Williams-Birnen-Brand (Alk. 40% vol.)	€ 3.90	€ 7.00
Zwetschgen-Brand (Alk. 40% vol.)	€ 3.90	€ 7.00
Trester (Alk. 40% vol.)	€ 3.90	€ 7.00
Weinbergpfirsich-Likör (Alk. 20% vol.)	€ 4.50	€ 8.50
Rotwein-Schoko-Likör (Alk. 19% vol.)	€ 4.50	€ 8.50
Espresso-Likör (Alk. 18% vol.)	€ 4.50	€ 8.50

Joe's Weinbau

„Joe Gold – Franconia Weinbrand“ € 6.90 € 13.50

Bacchustrauben, 4 Jahre Lagerung im Holzfass, leicht rauchig und samtig, Alkohol 42,0% vol.

Brennerei Mößlein aus Koltitzheim

„Haselnüsse“ € 4.90 € 9.00

Reife Haselnüsse, geröstet, in Alkohol eingelegt und destilliert! Geschmacklich mild und warm, Alkohol 37,0% vol.

„Fränkischer Whiskey – Single Malt“ € 5.90 € 11.50

Behutsam destilliert aus einer speziellen Röst- und Rauchmalzmischung. 5 Jahre im 225 Liter Holzfass aus fränkischer Eiche gereift, in dem zuvor der Spätburgunder Maximus vollendet wurde. Alkohol 41,0% vol.

„Fränkischer Whiskey – Grain“ € 4.90 € 9.00

Weizen aus eigenem Anbau und feine Röstmalze werden zu Grain Whiskey veredelt. 5 Jahre im Fass aus amerikanischer Weißeiche gelagert, das vorher mit Domina Meisterwerk belegt war. Alkohol 40,5% vol.

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Brauerei Krautheimer

„Fränkischer Whiskey – Single Malt – Single Cask“

€ 4.50

€ 8.50

Hergestellt aus feinsten fränkischer Braugerste, gereift im Barrique Fass mit vorheriger Belegung durch fränkischen Spätburgunder. Alkohol 46 % vol.

Wasser

Krautheimer Tafelwasser

0,4 ltr.

€ 3.00

0,5 ltr.

Frankenbrunnen Mineralwasser exquisit **classic** oder **naturell**

€ 4.20

Alkoholfreie Getränke & Limonaden

Holunderschorle (Tafelwasser mit Holunderblütensirup) (3,8)

€ 4.20

Krautheimer Zitronenlimo (8), Orangenlimo (1,8), Cola (1,8,9), Cola Mix (1,8,9)

€ 4.20

Coca Cola light (1,3,7,8,9,10)

€ 4.20

Säfte & Saftschorlen von ENDRES

0,4 ltr.

Apfelschorle naturtrüb, Johannisbeerschorle, Traubenschorle, Rhabarberschorle

€ 4.20

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Traubensaft, Rhabarbernektar

€ 4.50

Biere von der Brauerei Krautheimer

0,5 ltr.

Pils (a), Radler (a), Hefe Weißbier (a), Pils alkoholfrei (a), Weißbier alkoholfrei (a)

€ 4.30

Craft Bier

0,33 ltr.

Mainlager – fruchtig-frisches Bier mit Litschi- und Ananas Note (a)

€ 3.90

Spezialbier, kaltgehopft, Stammwürze: 13,5°P. Das Mainlager enthält Brauwasser, Pilsner Malz, Münchener Malz, den Doldenhopfen Hallertauer Perle und eine extra Portion Hopfen der Sorte Cascade und Simcoe im Lagertank.

Heller Bock (a)

€ 3.90

Ein helles süffiges Starkbier, malzaromatisch, mild im Geschmack und dezenter Hopfennote.

Im Vergleich zu Vollbieren verwendet man beim einbrauen von Bockbier deutlich mehr Malz. Alkohol 7,2 % vol.

BARULI Kaffee – handgeröstet, verantwortungsvoll & fair gehandelt

Espresso (9)

€ 2.70

Doppelter Espresso (9)

€ 3.70

Cappuccino große Tasse, Milchkaffee große Tasse (9)

€ 4.00

Tasse Kaffee (9)

€ 3.00

Pott Kaffee / Großer Kaffee (9)

€ 4.20

Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Glas Tee, verschiedene Tee-Sorten

€ 3.80

Schwarzer Tee „Darjeeling“ BIO

Schwarzer Tee „Earl Grey“

Grüner Tee „Morgentau“

Früchtetee „Sweet Berries“

Pfefferminztee „Refreshing Mint“

Bergkräuter „Schweizer Art“ BIO

Allergene:

Zusatzstoffe:

- a - glutenhaltig
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fische
- e - Erdnüsse
- f - Sojabohnen
- g - Milch
- h - Mandeln
- i - Haselnüsse
- j - Walnüsse
- k - Cashewnüsse
- l - Pecannüsse
- m - Pistazien
- n - Macadamianüsse
- o - Sellerie
- p - Senf
- qu - Sesamsamen
- s - Lupinen
- t - Weichtiere

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärkern
- 5 - geschwefelt / Sulfite
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Phosphat
- 8 - mit Süßungsmittel
- 9 Koffein, taurinhaltig bzw. chininhaltig
- 10 - enthält ein Phenylalaninquelle
- 11 - gewachst
- 12 - gentechnisch verändert

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Starter

Daily soup – please ask our service members or keep an eye on the announcement

Lentil Fava

Red lentils, caper-onion-relish, olive oil, bread vegan (a, f)

€ 13.00

optional with roasted octopus (t, g)

€ 17.00

„Flotter Dreier“:

Three kinds of cooked cheese with 3 slices of bread (a, g, 5)

€ 11.90

“Salad bowl”

Variation of raw food – and leaf salad, roasted kernel, croutons (a, o, p, 5)

€ 12.90

Optional

Smoked Trout fillet (d)

€ 17.90

Or

Roasted turkey breast

€ 17.90

Or

Baked falafel (a)

€ 17.90

Cold cuts of the abbey butcher in Münsterschwarzach

Sustainable | Fair | Regional

The butcher in the abbey of Münsterschwarzach is working for several years already without flavour enhancer, mostly without preservatives and phosphate as well as exclusive with natural condiments. From slaughter to the finished sausage – each step happens on the spot. Beef from own breeding. Pork directly from the surroundings with short routes of transportation and therefore less stress for the animals. The farmer gets paid fair prices for the meat.

Schnitzel vom Steigerwälder Bauernschwein

Animal welfare | Regionality | Quality

Farm pigs from the Steigerwald grow up species-appropriate in a rural family company.

Personally cared of, fed naturally and with a lot space to roam in modern and comfortable stables. The forage of self produced corn is full of vitamins and mineral nutrients.

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

For in between

Paar Bratwürste

1 pair of abbey sausages "Vogelsburg- Style" with wine sauerkraut, mustard, bread (a, p, g, 3, 5) € 14.90

Or with potato salad (c, g, o, p) € 14.90

"Blaue Zipfel"

1 pair of franconian abbey sausages cooked in white wine-vinegar-onion-brew, shallot (a, 5) € 14.90

Pork neck roast, beer sauce, coleslaw, dumplings (a, c, f, g, o, p, 5) € 18.00

Szegediner goulash, lemon sour cream, parsley potatoes (a, f, g, o, p, 5) € 17.00

Whole trout, white wine sauce, potato-onion-vegetables (d, g, o, p, 5) € 25.00

Burrata, pea-mince-ravioli, asparagus, peas **vegetarian** (a, c, g) € 23.90

Vegetable ravioli, asparagus, peas **vegan** (a) € 21.90

Dear Guests, now for your: Your favourite dish and our bestseller for you to select:

Pork Schnitzel viennese style, type of housing 4 "Premium"

of a farm pig from Steigerwald in a pretzel style breading (a, c)

With potato salad (c, g, o, p) € 20.00

With French fries € 21.00

Pork Schnitzel viennese style, type of housing 1 "minimum requirements"

Out of European animal industry (a, c)

With potato salad (c, g, o, p) € 16.90

With French fries € 17.90

Savoury snack

Sausage salad

Town sausage from the abbey, onions, gherkin, radish, parsley, bread (a, o, p) € 15.90

Cheese board

Cheese from the court cheese dairy Brunner, grape mustard, butter, bread (a, g, p) € 16.00

Savoury snack board

Variation of abbey sausages, cheese, mustard,

horse radish, gherkin, radish, butter, bread (a, c, g, p, 2, 3) € 18.00

Afterwards

Small things to nibble & cake

Please ask our staff

Please find our english menu at the very end.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im Anschluss an die Getränke.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei eventuell sehr starken Allergien

Ice cream

“Franconian cup”

Vanilla ice cream, baked crumble, grapes, red wine-chocolate-liquor, cream

(a, c, g)

€ 9.00

„Sweden cup“

Vanilla ice cream, apple compote, egg nog, cream

(a, c, g)

€ 9.00

„Chocolate-Nut-Cup“

Walnut-, Hazelnut-brittle-, and chocolate- ice cream, nuts, chocolate-caramel-sauce, cream

(a, g, i, j, h, l)

€ 10.00

„Fruit Cup-Exotic“

Vanilla-, banana- ice cream, mango sorbet, kiwi, melon, coconut, cream

(a, g)

€ 10.00

„Iced coffee“

Cold Coffee, vanilla ice cream, cream

(a, g, 9)

€ 7.00

„Iced chocolate“

Drinking chocolate, vanilla ice cream, cream

(a, g)

€ 7.00