



GASTRONOMIE KLOSTER ENSDORF

SUPPEN

Leberspätzlesuppe
Saisonale Gemüsecremesuppe
Gemüsebrühe mit Nudeln und Gemüse
Grießnockerlsuppe mit frischen Kräutern

SALATBUFFET

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten mit Kartoffel- und Semmelknödel
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Twister
Sauerbraten mit Kartoffelknödel, Spätzle und Blaukraut
Seelachsfilet (paniert) mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulade
Hähnchenbrustfilet „Saltim bocca“
auf mediterranem Gemüse mit cremiger Polenta und Röstiecken
Schweinemedailles
an Champignonrahmsoße mit Kroketten und Spätzle (+ 2,40€ Aufpreis)

HAUPTGÄNGE – VEGETARISCH

Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Basmatireis -vegan-
Bandnudeln mit Tomaten-Gemüsesoße, frischen Kräutern, Rucola und Parmesan
Knödel-Trio von Rote-Beete-Knödel, Spinatknödel und Bergkäseknödel auf leichter Käsesoße

DESSERTS

Panna Cotta im Glas mit Fruchtspiegel
Mousse au chocolat
Saisonales Fruchtragout (mit Vanilleeis oder veganem Joghurt)
Kokos-Milchreis mit Mangopüree -vegan-
Apfelkücherl (2 Stück) dazu eine Kugel Vanilleeis
Mascarpone-Schichtdessert im Glas mit Obst

Dreigänge-Menü inkl. Salatbuffet

25,90 Euro

(Kinder bis 3 J. frei / 4-6 Jahre 75% Ermäßigung / 7-10 Jahre 50% Ermäßigung)

Sie können als Gruppe ihr Menü individuell zusammenstellen. Bitte wählen Sie dabei je ein Gericht bei Suppen, Hauptgängen und Desserts. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere Küche: 09624/9200-14.



Kloster Ensdorf, Hauptstraße 9, 92266 Ensdorf
Tel. 09624 / 9200-30 - bildungshaus@donbosco.de
Träger: Deutsche Provinz der Salesianer Don Boscos, Körperschaft des öffentlichen Rechts, Sitz München