

hausgemachte Suppen home made soups / soupes maison

- Rindsuppe* mit Frittaten oder Leberknödel € 3,30
Beef broth with pancake or liver dumpling
Consommé de bœuf "Célestine" ou aux quenelles de foie
- Knoblauchcremesuppe* mit Schwarzbrotcroutons € 3,60
Cream of garlic soup with dark bread croutons
Velouté à l'ail avec croutons de pain noir
- Klostertoppentopf* mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln € 4,90
Abbey soup: beef, root vegetables and noodles in strong beef broth
Soupe de l'abbaye: bœuf, brunoise et vermicelles dans un fort bouillon de bœuf
- Gulaschtoppentopf* mit Gebäck € 4,80
Goulash soup with bread rolls
Soupe au goulasch avec petit pain

Bodenständiges Local specialties / spécialités locales

- Rindsgulasch* mit Semmelknödel € 10,40
Beef goulash with bread dumpling
Goulasch de bœuf avec quenelle de pain
- Blunzenradln*, gebraten mit Kartoffeln und frischem Kren € 7,30
Fried slices of black pudding with potatoes and fresh horse radish
Tranches de boudin poêlées avec pommes de terre et raifort frais
- Fleischpalatschinke* auf buntem Blattsalatteller mit Knoblauchdressing € 8,20
Meat-filled crepe on mixed leaf salad with garlic dressing
Crêpe à la viande sur salades vertes variées avec marinade à l'ail
- Gebratener Schafkäse* im Speckmantel auf Blattsalat mit Olivenöl € 7,80
Fried sheep milk cheese wrapped in bacon on leaf salad with olive oil dressing
Fromage de mouton poêlé enrobé de lard sur salade verte avec vinaigrette à l'huile d'olive
- Bratwurst* mit Salatgarnitur und Pommes frites € 7,80
Grilled sausage with salad garnish and French fries
Saucisse grillée avec garniture de salade et frites

- Hühnerbrust gebacken* mit Erdäpfel - Gurkensalat € 12,80
Breaded, deep fried chicken breast with potato-cucumber salad
Blanc de poulet pané avec salade de pommes de terre et de concombre
- Wiener Schnitzel* vom Schwein mit gemischtem Salatteller € 10,20
Breaded deep fried pork cutlet „Viennese Style“ with mixed salad
Escalope de porc panée avec assiette de salade mixte
- Schweinsbraten*, ofenfrisch mit warmem Speckkrautsalat und Semmelknödel € 9,80
Oven-fresh roast pork with warm bacon - cabbage salad and bread dumpling
Rôti de porc tout juste sorti du four avec salade de chou chaude au lard et boulette de pain
- Tafelspitz*, klassisch gekocht mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln, Apfelkern und Schnittlauchsauce € 14,20
Classical boiled beef rump with root vegetables, fried potatoes, apple sauce with horse radish and chive sauce
Pointe de culotte bouillie classique avec brunoise, pommes de terre rissolées, compote de pommes au raifort et sauce à la ciboulette
- Kloster-Rahmrinderbraten* mit Kroketten, frischem Gemüse und Preiselbeeren € 11,20
Braised beef in cream sauce with potato croquettes, fresh vegetables and cranberries
Rôti de bœuf à la crème avec croquettes, légumes frais et airelles rouges
- Schweinskotlett* mit Pommes frites und Salatgarnitur € 10,40
Pork chop with French fries and salad garnish
Côtelette de porc avec frites et garniture de salade
- Spaghetti al dente*, mit würziger Fleischsauce und frisch geschabtem Parmesan € 7,90
Spaghetti al dente with flavourful meat sauce and freshly grated parmesan
Spaghetti cuits al dente avec sauce de viande épicée et parmesan fraîchement râpé

leicht und vitaminreich

Vitamin-packed light dishes / plats légers riches en vitamines

- Fittnesteller**, Hühnerfiletstreifen vom Grill auf buntem Blattsalat € 9,20
Grilled chicken filet strips on mixed leaf salad
Tranches de poulet grillées sur salades vertes variées
- Zanderfiletstücke** gegrillt auf Blattsalat mit Knoblauchdressing € 9,40
Grilled pieces of pikeperch filet on leaf salad with garlic marinade
Morceaux de filet de sandre grillés sur salades vertes avec marinade à l'ail
- Knuspergarnelen** auf knackigem Blattsalat serviert mit Joghurtdressing € 9,30
Crisp prawns on fresh leaf salad with yoghurt marinade
Crevettes croustillantes sur salades vertes fraîches avec marinade au yaourt
- Champignon Käsetascherl** in Erdäpfelhülle und Salatgarnitur € 6,90
Fried potato turnovers with mushroom and cheese filling and salad garnish
Beignets de pommes de terre fourrés au fromage et aux champignons, avec garniture de salade
- Spinatstrudel**, hausgemacht mit Schafkäse Salatgarnitur und € 7,80
 Knoblauchsauce
Home made spinach strudel with sheep milk cheese, salad garnish and garlic sauce
Sroudél maison aux épinards avec fromage de mouton, garniture de salade et sauce à l'ail

Fische aus Fluss, See und Meer

river, lake and sea fish / poissons de rivière, de lac et de mer

- Zanderfilet**, gebraten mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel € 14,50
Grilled pikeperch filet with herb butter and parsley potatoes
Sandre grillée avec beurre aux herbes et pommes de terre persillées
- Scholle**, gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat € 12,90
Breaded deep fried plaice with tartar sauce and potato salad
Carrelet frit avec sauce tartare et salade de pommes de terre
- Lachs**, gegrillt auf Gemüsetagiatelle in leichter Obersauce € 14,90
Grilled salmon on vegetable tagliatelle in light cream sauce
Saumon grillé sur tagliatelle aux légumes avec sauce légère à la crème

für den kleinen Hunger
snacks / casse-croûtes

- Wachauer Jausenbrot**, eine Schmitte Schwarzbrot mit Hausgeselchten, Gurkerl, Paradeiser und Käse überbacken mit - 2 Spiegeleier € 6,80
Wachau style snack, slice of dark bread with smoked meat, pickles, tomatoes and cheese with - 2 fried eggs
Casse-croûte à la wachau, tranche de pain noir avec viande fumée, cornichon et tomates gratinée au fromage avec - 2 œufs sur le plat
- Saure Wurst** mit Zwiebelringen und Essig-Öl Marinade € 5,90
Sliced sausage and raw onion slices in vinegar-oil marinade
Assiette de charcuterie à la vinaigrette avec rondelles d'oignon
- Frankfurter** (Würstel) mit frischem Kren und Senf € 4,90
Frankfurter (sausage) with horse radish and mustard
Saucisse de francfort avec raifort et moutarde
- Frankfurter** mit Gulaschsaft € 5,90
Frankfurter in goulash sauce
Saucisse de francfort avec sauce goulasch
- Wachauer Rohschinken** mit frischem Kren € 8,00
Raw ham with fresh horse radish
Jambon cru de la wachau avec raifort frais
- Gulasch**, klein mit Gebäck € 8,40
Small goulash with bread roll
Petite portion de goulasch avec petit pain
- Backhendlsalat**, goldgelb gebackenes Hühnerbrüstchen auf frischem Blattsalat und Erdäpfelsalat mit steirischem Kernöl € 9,80
Deep fried chicken salad, breaded deep fried chicken breasts on fresh leaf and potato salad with styrian pumpkin seed oil
Salade de poulet pané frit, blanc de poulet pané frit sur salade verte et salade de pommes de terre avec huile de graine de courge de la styrie

Gebäck ist bei kalten Gerichten inkludiert.
One piece of bread or roll is included in the price of cold dishes.
Un petit pain est compris dans le prix des plats froids.

Käse Cheese / Fromage

<i>gemischte Käseplatte klein / groß</i>	€ 6,50 / € 8,80
<i>Mixed cheese platter small / big</i>	
<i>Assiette de fromages mixtes petite / grande</i>	

aus unserer Mehlspeisküche Desserts

<i>unsere Klostertorte ist die original Kolomanitorte</i>	€ 3,10
<i>Our abbey cake : original Coloman cake</i>	
<i>Notre gâteau de l'abbaye : gâteau Coloman original</i>	

<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	€ 7,80
<i>Austrian style pancake dessert with stewed plums</i>	
<i>Omelette rissolée brisée à la viennoise avec compote de quetsche</i>	

<i>Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce</i>	€ 3,90
<i>Apple or curd strudel with vanilla sauce</i>	
<i>Strudel aux pommes ou au fromage blanc avec sauce à la vanille</i>	

<i>Marillenpalatschinken, 2 Palatschinken gefüllt mit Wachauer Marillenmarmelade</i>	€ 4,80
<i>Apricot crepes: 2 crepes filled with jam made from local Wachau apricots</i>	
<i>Crêpes à l'abricot, 2 crêpes farcies à la confiture d'abricots provenant de la Wachau</i>	

<i>Wachauer Marillenbuchteln mit Vanillesauce</i>	€ 5,90
<i>Yeast pastry filled with jam made from local Wachau apricots, served with vanilla sauce</i>	
<i>Pâtisserie faite avec une pâte levée, farcie à la confiture d'abricots provenant de la Wachau, servie avec sauce à la vanille</i>	

Wählen Sie auch aus unserer Eiskarte und täglich frischen Mehlspeisen!
We also recommend our ice cream and daily fresh dessert specialities.
Nous recommandons aussi nos glaces et nos pâtisseries fraîches du jour

Aperitif

Glas Sekt, Sekt Orang, Sekt mit Hollunderblütensaft		€ 3,50
Flasche Sekt - Winzer Krems Haus Österreich		€ 23,50
Campari Orange		€ 3,70
Martini Bianco	4 cl	€ 3,70
Marillenschnaps	2 cl	€ 2,80
Marillenlikör	2 cl	€ 2,80
Jägermeister	2 cl	€ 2,50

alkoholfreie Getränke

CocaCola	0,33 lt	€ 2,60
Wachauer Kracherl (Marille)	0,33 lt	€ 2,60
Fanta	0,33 lt	€ 2,60
Sprite	0,33 lt	€ 2,60
Almdudler	0,33 lt	€ 2,60
Apfelsaft	0,33 lt	€ 2,60
Eistee - Pfirsich	0,33 lt	€ 2,60
Orangensaft	0,33 lt	€ 2,60
Tonic	0,2 lt	€ 2,90
Mineralwasser Vöslauer	0,33 lt	€ 2,60
Mineralwasser Vöslauer	0,75 lt	€ 3,90
Rauch Fruchtsaft in der Flasche	0,2 lt	€ 2,90
Marille / Erdbeere / Heidelbeere		

JUGENDGETRÄNK


Hollunderblütensaft mit Soderwasser	0,5 lt	€ 3,00
-------------------------------------	--------	--------

Kaffee und Heißgetränke


Kleiner Espresso		€ 2,40
Großer Espresso		€ 3,20
Verlängerter		€ 2,80
Cappuccino		€ 3,00
Latte maciato		€ 3,40
Tee nach Wahl		€ 2,70
Tee mit Rum		€ 3,80

Biere

Hofbräuhaus Traunstein

Fürstenquell		0,2 lt	€ 2,50
Fürstenquell		0,3 lt	€ 2,90
Fürstenquell		0,5 lt	€ 3,60

Schlägl Pils

Klosterbräu		0,2 lt	€ 2,60
Klosterbräu		0,3 lt	€ 3,00
Klosterbräu		0,5 lt	€ 3,60

Biere aus der Flasche

HB Dunkle Gestalten	0,5 lt	€ 3,60
Andechs Weizen	0,5 lt	€ 3,70
Clausthaler alkoholfrei	0,5 lt	€ 3,70

Weine

Offene Weine vom Weingut des Stiftes Melk – Wachau

Prälatenwein - Riesling	1/8 lt	€ 2,20
Kolomaniwein - Grüner Veltliner	1/8 lt	€ 2,20
Zweigelt Wachauer - Rotwein	1/8 lt	€ 2,20

Bouteillenweine vom Weingut des Stiftes Melk – Wachau

Grüner Veltliner, duftig, würzig typisch feinpfeffrige Veltlinernote	0,7 lt	€ 16,50
Riesling, frischer, fruchtiger Bergriesling aus den Jochinger Weinbergen, feine Marillennote	0,7 lt	€ 18,00
Zweigelt, sortentypische Kirsche, ansprechende Fruchtfülle mildes volles Bukett	0,7 lt	€ 18,50