



Vorspeisen

Komposition aus dem Balkan 6,90
Urnebes mit Knobi und Pfefferoni angemachter Balkankäse dazu Schopska Salat mit Tomaten, Gurken, Lauchzwiebeln, Paprika, Balkankäse

Gemischter Beilagensalat 3,90
(Joghurt-Sahne-Dressing)

Vorspeisen warm

Tagessuppe 5,90

Gratinierter Ziegenkäse (jung) auf Apfel an Rucola-Tomatensalat, Balsamico-Dressing und Pinienkernen 9,50

Vom Rind

Der Name Black Angus Rumpsteak leitet sich von der Rasse der Rinder ab. Da es sich um schwarze Rinder handelt, ergibt sich der erste Teil des Namens von selbst. Das Fleisch dieser Angus-Rinder ist besonders gut durchblutet, sehr feinfaserig und zart. Deshalb sind auch die Steaks nach dem Braten stets rosarot, zart und saftig.

Wie hätten Sie Ihr Steak gern gebraten:

Rare (Englisch) 45°C Medium 53°C

Medium (Rosa) 57°C Well Done (Durch) 60°C

Angus Rumpsteak 200g 24,50
mit gerösteten Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes Frites, Gemüse oder Beilagensalat

Sie können gerne ein größeres Steak bestellen pro 50g - 4,40

Aus Qualitätsgründen stellen wir unsere Burger-Pattys ab sofort selber her. Die Burger Brötchen beziehen wir von der Vollkornbäckerei Leist in Marpingen

Burger klassisch 9,50
100 % Rindfleisch vom Grill im Sesambrötchen mit Ketchup, Mayo, Tomaten, Gurken.
zusätzlich mit extra Käse..... + 1
zusätzlich mit Bacon..... +1,5
zusätzlich mit Jalapenos und Chilisauce..... +1

Gourmet Burger 13,50
100% Rindfleisch vom Grill im Sesambrötchen mit Käse überbacken, Bacon, Röstzwiebeln, Krautsalat, Chilisauce, Salat

Hirtenburger 12,90
100% Rindfleisch vom Grill mit Balkankäse überbacken, im Sesambrötchen, Salat, saure Gurken, Tomaten und hausgemachtem Senfdressing

Zu unseren Schnitzeln servieren wir Ihnen einen gemischten Salat mit Joghurt-Sahne-Dressing

Geflügel

Hähnchenschnitzel paniert mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes und Beilagensalat 15,40

Vom Schwein

Rahmschnitzel paniert 15,40
aus dem Schweinerücken, saftig und mager mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Beilagensalat

Familien-Grillplatte

(Zwei Erwachsene und ein oder zwei Kinder)
verschiedene gegrillt Fleischsorten, Cevapcici, Würstchen, Djuwetschreis, Pommes, Ajvar, Knoblauchdip, gemischter Salat
(ein Kind) 38,90 (zwei Kinder) 41,90

Hausgemachte Cevapcici mit Ajvar, Knoblauchcreme und Pommes Frites 11,90

Salatvariationen

Großer gemischter Salat mit Rohkostsalaten, wahlweise Essig-Öl oder Joghurt-Sahne-Dressing oder Balsamico-Dressing 7,00

- **mit Hähnchenbruststückchen** 5,90
im Knuspermantel und hausgemachte Remouladensauce

- **mit zehn Garnelen** in Knoblauchöl gebraten, dazu Knoblauchdip (mit **sechs** Garnelen 4,80) 7,90

Ein besonderes Angebot aus unserer Küche (ab zwei Personen und nur auf Vorbestellung):

3 Gänge Überraschungsmenü 32,00

4 Gänge Überraschungsmenü 45,00

Bei Allergien bitte dem Servicepersonal Bescheid geben.

Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €. Seniorenportion 2,00 € weniger.

Aufgrund der derzeitigen Situation bietet Ihnen die Klosterschänke auf unbestimmte Zeit einen Lieferservice an. SIE BESTELLEN – WIR LIEFERN
Unter der Nummer 06853/5504 können Sie Ihre Bestellung aufgeben. Ein Fahrer stellt Ihnen direkt unser frisch zubereitetes Essen vor die Tür. Sie haben dann die Möglichkeit die anhängende Rechnung innerhalb 10 Tagen zu überweisen oder vor Ort zu zahlen.

bleiben Sie gesund, ihr Klosterschänke-Team

Öffnungszeiten unserer Küche: Mittwoch bis Samstag ab 17.00 bis 21.30 Uhr; Sonntagabend ab 17.00 bis 21.00 Uhr

Sonntagmittag von 11.30 bis 13.30 Uhr **Montag und Dienstag: Ruhetag** -

Klosterschänke - Restaurant

www.klosterschaenke-marpingen.de



Aperitifs (mit Alkohol)		€
Aperol Sprizz ^{1,11}	0,2l	5,00
Likör aus Bitterorangen und Rhabarber mit Mineralwasser und Sekt gemischt		
Hugo	0,2l	5,00
Holunderblütensirup mit Mineralwasser und Sekt gemischt		
Lillet Berry ⁰	0,2l	5,00
(Französische Aperitif, fruchtig, frisch) mit Schweppes Wild Berry und Sekt gemischt		
Martini ⁴	5cl	3,00
Ihre Auswahl: rot, weiß, trocken		
Campari ^{1,11}	4cl	3,00
Campari mit Orangensaft oder Soda aufgefüllt		
Pernod/Ricard	2cl	3,00
mit Eis und Wasser		
Glas Sekt - Hausmarke ⁵	0,1l	2,90
Glas Cremont ⁵	0,1l	3,90
Kir Royal ⁵	0,1l	4,00
Cassis mit trockenem Sekt aufgefüllt		
Biere vom Fass		
Bitburger a	0,25l	2,00
Ur-Pils a	0,25l	2,00
Krombacher Weizenbier a	0,5l	3,80
Flaschenbiere		
Bitburger a	0,33l	2,20
Ur-Pils a	0,33l	2,20
Bitburger oo a	0,33l	2,20
Gründels a	0,33l	2,20
Maltavit a,8	0,33l	2,20
Gründels Fresh a,4,8	0,33l	2,20
Bitburger Radler oo a	0,33l	2,20
Krombacher Weizenbier a	0,5 l	3,80
Krombacher Weizenbier dunkela	0,5 l	3,80
Alkoholfreie Getränke		
Coca-Cola ^{1,10}	0,2l	2,00
Coca-Cola light ^{1,3,8,10}	0,2l	2,00
Orangina ^{1,3,8}	0,25l	2,30
Stille Quelle	0,25l	2,00
Mineralwasser	0,25l	2,00
Mineralwasser	0,75l	4,90
Apfelsaft	0,2l	2,00
Apfelsaft/Schorle	0,2l	2,00
Apfelsaft/Schorle	0,5l	3,80
Orangensaft	0,2l	2,30
Sauerkirschsaft	0,2l	2,30
Maracujasaft	0,2l	2,30
Glas Mineralwasser	0,2l	1,60
Schweppes Bitter Lemon ^{9,11}	0,2l	2,30

Heisse Getränke		€
Tasse Kaffee ¹⁰		2,10
Espresso ¹⁰		2,00
Doppelter Espresso		3,80
Capuccino groß ¹⁰		2,50
Türkischer Mokka ¹⁰		2,50
Tasse Kakao mit Sahne		2,50
Latte Machiato ¹⁰		2,90
Milchkaffee mit aufgesch. Milch ¹⁰		2,40
Tee verschiedene Sorten		1,90
Grog von Rum mit Alkohol		2,90
Glühwein weinhaltiges Getränk		2,50
Feine Digestifs mit Alkohol		2 cl
Asbach Uralt		2,50
Asbach-Cola ^{1,10}		3,00
Remy-Martin		4,00
Spirituosen		2 cl
Fernet Branca		2,00
Malteser		2,00
Linie Aquavit		2,50
Wodka		3,00
Wodka-Lemon		2,50
Williams Birne		2,50
Mirabelle		2,50
Alter Willi		3,00
Himbeergrappa		2,50
Slivowitz		2,00
Julischka ¹		2,00
Ramazotti	4cl	2,50
Killepitsch		2,50
Grappa		3,50
Jägermeister		2,00
Bacardi-Cola		3,00
Bacardi-Cola ^{1,10}	4cl	5,50
Baileys ^{1,3,10}		2,00
Ouzo		2,00
Havana-Cola ^{1,10}		3,00
Havana-Cola ^{1,10}	4cl	5,50
Wodka-Lemong ^{9,11}		3,00
Wodka-Lemong ^{9,11}	4cl	5,50
Whiskey		2 cl
Malt Whiskey aus Schottland ¹		4,50
Jack-Daniels		3,00
Jacky-Cola ^{1,10}		3,50
Jacky-Cola ^{1,10}	4cl	6,50

1 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 10 Koffein, 11 Chinin, 12 Taurin, 13 mit Alkohol

a) Gluten, O Schwefeldioxid und Sulfate