

BITTE BEACHTEN SIE:

dass es sich hierbei nur um unsere Standard Speisekarte handelt.
Des Weiteren bieten wir eine Wochenkarte und zusätzlich eine Aktionskarte an,
welche sich nach saisonalen Angeboten ändert.

Unsere Suppen

Hessische Kartoffel suppe mit Speck und frischen Kräutern Regional potato soup with bacon and fresh herbs	5,90 Euro
Steinberger Rieslingcremesuppe mit Buttercroutons Creamy Riesling wine soup with butter croutons	5,90 Euro
Klösterliche Ochsenbrühe mit Leberknödeln Beef broth with liver dumpling	5,90 Euro

Rheingauer Schmankerl

„Eberbacher Winzerbrett“ Spundenkäse, roher und gekochter Schinken, Blut- und Leberwurst, Spanferkel sülze, Gewürzgurke, Bauernbrot und Butter Cold meat cuts with cheese, sausages, bread and butter	10,90 Euro
Spanferkel sülze Hausgemachte Sülze vom jungen Schwein mit grüner Sauce und Bratkartoffeln Jellied suckling pick with green herb sauce and sauté potatoes	12,80 Euro
Rheingauer Spundenkäse Angemachter Frischkäse mit Brezelchen und Bauernbrot Spicy cream cheese with onions, small salted pretzel and bread	9,80 Euro
Zisterzienserbrot Gebackenes Hackfleisch mit Pflaumen- Specksauce und Salat Old fashioned Cistercian meatloaf with a bacon- plum sauce and salad	10,80 Euro
Salat Bowl Bunte Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen Bowl with leaf salad and grilled turkey filet	12,50 Euro

**Gebackenes Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat**

„Wiener Schnitzel“ from turkey breast
with French fried potatoes and salad

13,90 Euro

Tatar vom Taunusrind

Mit Olivenöl pikant angemachtes Rinderhack,
serviert mit pochiertem Ei und Bauernbrot

Beef Tatar with olive oil, served with poached egg and bread

13,50 Euro

Hausgebeizter Lachs

auf Reibekuchen mit Sahnemeerrettich und kleinem Salat

Graved salmon on potato patty with horse radish and salad

14,80 Euro

Süß es nach altem Hausrezept

Hausgemachte Waffeln mit Sauerkirschen und Vanilleeis

Homemade waffle with cherries and vanilla ice-cream

7,50 Euro

Klösterliche Dessertvariation

Assortment of „Kloster Eberbach“ desserts

9,50 Euro

Eisparfait „Bruder Bernhardt“

Homemade ice-cream with herb-flavoured liqueur

8,50 Euro

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Fresh apple strudel with vanilla ice-cream

7,50 Euro

Mousse von zartbitterer Edelschokolade auf Himbeermark

Mousse of bitter nobly chocolate on raspberry pith

8,50 Euro