

Alpenküche im *Frühling* 2022

Herzlich Willkommen im



„Die Wahrheit der Speisekarte
ist ausschlaggebend für die Bewahrung
des Vertrauens unserer Gäste!“

Die Grundlage unserer Küche sind regionale Qualitätsprodukte,
ohne lange Transportwege.
Unsere Lieferanten sind weitgehend hiesige Produzenten und Anbieter.

Wir kochen „Natürlich“!
Garantiert ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Nachhaltigkeit heißt für uns,
Wertschätzung der Tiere, die wir verarbeiten, Achtung der Jahreszeiten,
sowie die Herstellung eigener Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

Vorausdenkend in Nachhaltigkeit und gelebter Gastlichkeit

Ihre KapuzinerHof-Family
mit Ihren Gastgebern Sina & Peter Fingerhut

Genuss mit Wertschätzung!

NOSE TO TAIL

„Von der Nase bis zum Schwanz“
regionalem Angus Rind

&
&

LEAF TO ROOT

„Von der Wurzel bis zum Blatt“
von regionalen Gemüse Bauern

Keine Lebensmittelverschwendung:

Verarbeitung des kompletten Tieres und Verwendung der ganzen Pflanze
Regionaler Einkauf – Unterstützung der hiesigen Händler und Produzenten
Saisonale Lebensmittel – keine Flugwaren
Echte Handwerkskunst mit Innovation und Liebe zum Produkt
Kein „Greenwashing“ – Kapuzinerhof Nachhaltigkeit seit 2008
Wertschätzung für Mensch und Tier.

Hauptspeisen

Black Angus

Meindl Hof Kirchanschöring / Metzgerei Braunsperger Laufen

„Frühlingsberger“ Lasagne

Black Angus Hack/ grüner Spargel/ Baby-Spinat

Zitronen-Kapern-Bechamel/ Frühlingsalat

€ 20,50

Rinderzungen „Ragout Fin“

grüner Spargel/ junge Erbsen/ 7-Kräuter Bechamel

Zitronen-Kartoffelpüree & Blätterteig

€ 20,90

Suppen

Spargel-Suppe grünes Spargel-Pesto/ lackierte Spargelspitzen
Bärlauch-Butterbrösel € 6,90

Rinder-Bouillon & Wurzelgemüse
zur Wahl mit:

 hausgemachten Leberspätzle oder Pfannkuchen-Streifen € 6,20

Vorspeisen

Spargel Frühlingsrollen € 8,90
 Rhabarber süß-sauer/ Brunnenkresse

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“	Bio Natur Pommes frites kalt gerührte Preiselbeeren/ Frühlings-Salat	€ 15,70
Klosterbier-Gulasch	heimisches Rind Butterspätzle/ Frühlings-Salat	€ 19,50
Schweinefilet- Medaillons	pikante Käsespätzle/ Röstzwiebeln kalt gerührte Preiselbeeren/ Frühlings-Salat	€ 22,50
Kalbsleber „Berliner Art“	Preiselbeer-Apfel/ Röstzwiebeln Semmelschmarren/ Frühlings-Salat	€ 23,50
Zwiebel-Rostbraten Hüftsteak medium	hausgemachte Röstzwiebeln/ deftige Bratensoße Röstkartoffeln/ Frühlings-Salat	€ 24,50
Reichenhaller Gebirgswasser Forelle	Klostergarten-Kräuterbutter Zitronen-Kartoffelpüree/ Frühlings-Salat	€ 18,90
Scholle im Ganzen	Speck-Spargel/ Röstkartoffeln/ Frühlings-Salat	€ 21,70

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

Salate

Romana Salat „Caeser Art“

frittierte Kapern/ Parmesanhobel/ Brezenknödl-Croutons/ Caeser Dressing

zur Wahl:

gebratener grüner Spargel

oder

Mais-Hendl in HOF-Kräuterbutter

€ 17,90

großer Frühlingssalat/ KapuzinerHOF Dressing (auch vegan)

Blattsalate/ Rauke/ Wurzel-Salat/ bayrischer Coleslaw/ Gurken
Tomaten-Relish/ Radieserl/ Frühlingsschwivel

zur Wahl:

Reichenhaller Gebirgswasser Saiblings-Filet

oder

Mais-Hendl in HOF-Kräuterbutter

€ 19,50

Wurzel-Baguette auf Wunsch

€ 1,50

Vegetarisch

Bergkäse-Spätzle

Röstzwiebeln/ Pesto/ Frühlings-Salat

€ 13,90

Spinatknödl-Törtchen

Nussbutter/ Parmesan/ Rauke- Tomatenragout
Frühlings-Salat

€ 16,90

Ofenspargel
grün & weiß

Tomaten-Kräuter-Ei/ Semmelschmarren/ Spargel-Pesto
vegane Sc. Hollandaise/ Frühlings-Salat

€ 17,50

Vegan

Spargel-„Gröstl“

vegane Sc. Hollandaise/ Spargel-Pesto
gebackene Blumenkohlröschen
Sesam-Röstkartoffeln/ Frühlingssalat

€ 17,50

Dessert

Dunkles Schokoküchlein -lauwarm- Vanilleeis/ Sahne	€ 7,20
Erdbeer- Tiramisu „HOF Art“ mit Limetten-Gin Creme	€ 7,90
Milchreis-Bällchen Mandelsplitter / Rhabarber- Erdbeerkompott Sahne & Zimt-Zucker	€ 7,50
Eis Cappuccino Espresso Heumilch-Eis / Haselnuss-Krokant / Eierlikör / Sahne	€ 5,50
KapuzinerHOF Apfelstrudel Heumilch-Eis nach Wahl / Sahne	€ 6,70

Heumilch-Eis:
Vanille/ Pistazien-Nougat/ Espresso-Krokant
Erdnuss-Karamell/ Rhabarber



Cremiges Fruchteis (vegan)
Erdbeersorbet

Cremiges Schokoladeneis
aus dunkler Schokolade (vegan)

je Sorte
pro Kugel € 1,90

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.
