

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA



Wenn's draußen kalt wird...
...eine warme Suppe!

Kürbissuppe
mit Ingwer, Kokosmilch & gerösteten Kürbiskernen
3,90 Euro/ 6,50 Euro

Hausgemachte Soljanka
3,90 Euro/ 6,50 Euro

Vorspeisen

Kleiner Salat
mit kandierte Cashewkernen und Erdnüssen
6,90 Euro

Kleiner Schäferjunge
Gemüse & Sauerkraut unter einer Decke
gratiniertem Kartoffelstampf & Käse
8,50 Euro

Warmer Hirtenkäse
Mediterranes Gemüse
mit gratiniertem Hirtenkäse & Knoblauchbrot
8,50 Euro

Besuchen Sie unsere Webseite unter www.alte-foersterei-kloster-zinna.de

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Aus der Klosterküche

Großer gemischter Salat der Saison
mit wahlweise Thunfisch oder Hirtenkäse
9,90 Euro

Bauernfrühstück (auch vegetarisch)
Deftiges Kartoffelomelette mit Speck und Ei, Zwiebeln und eingelegter Gurke
11,90 Euro

Schäferauflauf (vegetarisch)
Gemüse & Sauerkraut unter einer Decke gratiniertem Kartoffelstampf & Käse
13,90 Euro

Herbstlicher Gemüse-Korb (vegetarisch)
Ein knusprig frittiertes Fladen gefüllt mit herbstlicher Feldernte
dazu Kräuterquark-Dip und eine Salatbeilage
14,90 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
dazu Pommes Frites mit Salatbeilage
14,90 Euro

Wildsülze
vom Fläminger Reh,- Dam- und Rotwild
mit Bratkartoffeln & Remoulade und Salatbeilage
16,90 Euro

Gulasch vom Fläminger Wild
Kartoffeln und hausgemachter Preiselbeer-Rotkohl
18,90 Euro

Wild aus dem Fläming – mehr Natur geht nicht!

Das Hotel Alte Försterei bezieht sein Wild ausschließlich von lokalen Wildlieferanten im nahen Umfeld von Kloster Zinna, die mit Jägern aus der Region zusammenarbeiten.

Wir verarbeiten Schwarzwild, Rehwild sowie Rot- und Damwild, das ausschließlich aus freier Wildbahn stammt. Zu den Jagdgründen gehört unter anderem der an Kloster Zinna angrenzende Forst Zinna-Jüterbog. Da die Tiere nicht aus Gatterhaltung stammen, wachsen sie in natürlicher Lebensweise auf und entwickeln sich durch eine selbstbestimmte, selektive Nahrungssuche – mit viel Bewegung und ohne Medikamente. Mehr Natur geht also nicht. Guten Appetit!

Kommentiert [U1]:

Besuchen Sie unsere Webseite unter www.alte-foersterei-kloster-zinna.de

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

...und nach dem Essen...

einen 'Zinnaer Klosterbruder Kräuterlikör'?

Der Überlieferung zufolge geht der Zinnaer Klosterbruder auf das Rezept eines Mönches des Zisterzienserklosters in Zinna zurück und wird seit 1759 hergestellt.

Glas 0,02l/0,04l
2,40/4,80 Euro

Vorankündigung

Gänsezeit **ab 05. November bis Anfang Januar**

Gänsekeule aus dem Ofen mit Bratensauce,
hausgemachter Preiselbeerrotkohl, und Kartoffelklöße Thüringer Art
(Freitag bis Sonntag a la Carte &
Montag bis Donnerstag auf Nachfrage oder auf Bestellung)
18,90 Euro

1 ganze Gans für 4 Personen
hausgemachter Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße Thüringer Art
& 1 Flasche Rotwein
119,00 Euro (Nur auf Bestellung)

1 frische *regionale* ganze Gans für 4 Personen
hausgemachter Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße Thüringer Art
& 1 Flasche Rotwein
169,00 Euro (Nur nach Verfügbarkeit, da begrenztes Angebot)

1 ganze Ente für 2 Personen
hausgemachter Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße Thüringer Art
& 2 Gläser Rotwein
59,00 Euro (Nur auf Bestellung)

Sollte eine weitere Person am Gänse-/Entenessen teilnehmen, berechnen wir für
Beilagen und Gedeck 9 Euro.

*Die gesetzliche Deklaration der Zusatzstoffe ist einzusehen. Bitte wenden Sie sich an das Personal.
Gerne geben wir auch Auskunft über Allergene

Besuchen Sie unsere Webseite unter www.alte-foersterei-kloster-zinna.de