

RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Frühlingszeit ist *Spargelzeit!*



Spargelzeit!
Fläminger Spargelcremesuppe
5,50 Euro/ 6,90 Euro

Hausgemachte Soljanka
5,50 Euro/ 6,90 Euro

Kleiner Frühlingsgruß
Bunter Salat mit Thymiancroutons
6,90 Euro

Großer gemischter Salat der Saison
wahlweise mit Hirtenkäse
oder Thunfisch-Topping
13,50 Euro

RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Leckerer vorweg & Kleinigkeiten

Nachos mit Käse überbacken
& Tomaten-Salsa
7,90 Euro

Sweet Potatoes Fries
frittierte Süßkartoffeln mit leckerem Knoblauch-Dip
9,50 Euro

Zwiebelringe
frittierte Zwiebelringe mit leckerem Knoblauch-Dip
8,90 Euro

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^c
10,50 Euro

Frühlingsleicht & vegetarisch

Spargelzeit!

Veggi-Spargelbowl

Knusprig frittiertes Fladenbrot mit Spargelstücken, Boullionkartoffeln,
Brauner Butter und gehobeltem Hartkäse, dazu kleine Salatgarnitur

17,90 Euro

Ab ins Körbchen (vegetarisch)

Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit warmem Ziegenkäse, gegrillten Gemüse & Sesam
auf buntem Salat, dazu einen Dip

17,90 Euro

Vegetarisches Kartoffelomelette

Deftiges Kartoffelomelette mit Ei,
Zwiebeln und eingelegter Gurke, dazu eine Salatgarnitur

14,90 Euro



RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Spargelzeit!

*Alle Spargelgerichte können auf Wunsch
auch mit Sauce Hollandaise bestellt werden.*

Frischer Spargel pur mit Brauner Butter
14,90 Euro

Frischer Spargel mit Brauner Butter
und Petersilienkartoffeln
17,90 Euro

Rührei mit Spargel
Frischer Spargel mit Brauner Butter,
Rührei und Kartoffeln
20,90 Euro

Schnitzel & Spargel
Frischer Spargel mit Brauner Butter,
Schnitzel Wiener Art und Kartoffeln
26,90 Euro

*... und zum Spargel empfehlen wir Wein der
Winzerfamilie Eckhard vom Margaretenhof/Rheinhessen:*

Chardonnay

Weingut Margaretenhof Schwabenheim
Rheinhessen, trocken, 2020

Flasche 0,75l / Schoppen 0,25 l

23,90 Euro / 8,00 Euro

*„Im nördlichen Selztal wachsen unsere Reben und
Schwabenheim ist unsere Heimat. Die Heimat unseres Weinguts.
Unser Hof hat seinen Namen von unserer Groß- und
Urgroßmutter Margarete. 1960 von Margarete und Otto Eckhard
gegründet. Stets gewandelt, stets gewachsen. Weiter Blick ins
Selztal. Aussicht auf Weinberge und Äcker. Welchselnde Farben.
Frische Landluft. Natur pur.“*



RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Aus der Klosterküche

Bauernfrühstück

Deftiges Kartoffelomelette mit Speck und Ei,
Zwiebeln und eingelegter Gurke, dazu eine Salatgarnitur
14,90 Euro

Hahn im Korb

Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, gegrillten Gemüse & Sesam
auf buntem Salat, dazu einen Dip
17,90 Euro

FÖRSTERs Wildgulasch
dazu Kartoffelstampf und Salatbeilage
21,90 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
dazu Pommes Frites mit Salatbeilage
16,90 Euro

FÖRSTERs zarte Spareribs
mit Barbecue Sauce
dazu Pommes Frites & Salatbeilage
19,90 Euro



RESTAURANT & HOTEL
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Süßes

Bruder Augustins
gebackener Apfel im Schlafrock
mit Vanillesauce
7,90 Euro

Rote Beerengrütze mit Grießpudding
6,90 Euro

Warmer Apfelstrudel mit einem Vanillesoßenspiegel
und einer Kugel Eis
9,90 Euro

Eiskaltes

Bitte werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte.



...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
2,60/5,20 Euro

*Die gesetzliche Deklaration der Zusatzstoffe ist einzusehen. Bitte wenden Sie sich an das Personal.

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