

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Leckerer vorweg

Hausgemachte Soljanka
Vorspeise **6,90 Euro/ Teller 9,90 Euro**

Regional und ökologisch
Kleiner Markendorfer* Sommersalat
mit Thymiancroutons
7,90 Euro

(* Luftlinie 10 km. Immer, wenn verfügbar.)

Warmer Hirtenkäse
in einem mediterranen Sud
aus Zwiebeln, Tomaten und Paprika
12,90 Euro



Salatanbau in Markendorf – ökologische Permakultur

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Kleinigkeiten – herzhaft und süß

Nachos mit Käse überbacken
& Tomaten-Salsa
Snack **7,90 Euro**/ Teller **10,90 Euro**

Sweet Potatoes Fries
frittierte Süßkartoffeln mit leckerem Knoblauch-Dip
Snack **8,90 Euro**/ Teller **11,90 Euro**

Zwiebelringe – Onion Rings
frittierte Zwiebelringe mit leckerem Knoblauch-Dip
Snack **6,90 Euro**/Teller **9,90 Euro**

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^e
11,90 Euro



KINDER
bis 12 Jahre

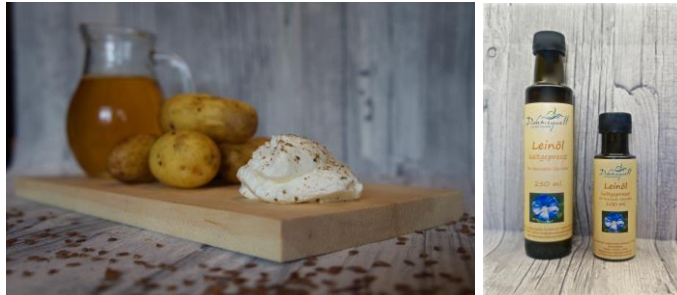
Fischstäbchen mit Pommes Frites
8,90 Euro

Schnitzel mit Pommes Frites
10,90 Euro

Pommes Frites mit Majonnaise oder Ketchup
6,50 Euro

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA
Regional - natürlich!

Frisches Leinöl!



**Hausgemachter Kräuterquark,
mit frischen Kräutern und Zwiebeln,
dazu Kartoffeln
und Markendorfer* Sommersalat**

(* Luftlinie 10 km. Immer, wenn verfügbar.)

Dazu servieren wir das regionale Dahmequell-Leinöl kaltgepresst.
Auf Wunsch auch mit geröstetem Leinöl ein Genuss!

15,90 Euro

... und danach unbedingt probieren....

Sommerhit
1 Kugel Vanilleeis mit geröstetem Dahmequell-Leinöl
Sahne & Waffel
6,90 Euro

Genießen Sie das frisch gepresste Leinöl aus der Ölmühle in Schöna am Dahmequell, 40 km südöstlich von Kloster Zinna. Naturbelassen oder mit gerösteter Saat mit einem kräftigen nussigem Aroma - ein Genuss! Das Leinöl wird kaltgepresst und 12 Stunden dekantiert. Grobe Schwebstoffe setzen sich ab und man erhält ein Öl mit einem hohen natürlichen Anteil an Alpha-Linolsäure, pflanzlichen Omega 3 Fettsäuren, die für eine ausgewogene und gesunde Ernährung einen wertvollen Beitrag leisten. Alpha-Linolsäure wirkt sich vor allem auf die Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut positiv aus. Verarbeitet werden bei ‚Dahmequell Landprodukte‘ ausschließlich hochwertige Saaten von zertifizierten Anbietern der Region.

Die Leinölspezialitäten sind auch in unserem Hofladen erhältlich.

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

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA

Sommerleichter Genuss

Regional und ökologisch
Großer Markendorfer* Sommersalat
wahlweise mit Hirtenkäse
oder Thunfisch-Topping
14,90 Euro

(* Luftlinie 10 km. Immer, wenn verfügbar.)

Bauernfrühstück (auch vegetarisch)
Deftiges Kartoffelomelette
mit Speck^{b,c} und Ei, Zwiebeln und eingelegter Gurke
15,90 Euro

Ab ins Körbchen (vegetarisch)
Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit warmem Ziegenkäse, gegrillten Gemüsen & Sesam
auf buntem Salat, dazu einen Dip
19,90 Euro

Hahn im Korb
Bowl aus knusprig frittiertem Fladenbrot
mit gebratenen Hühnerbruststreifen, gegrillten Gemüsen & Sesam
auf buntem Salat, dazu einen Dip
19,90 Euro

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

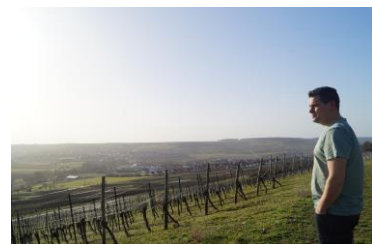
Chardonnay

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.“



H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA



Aus der Klosterküche

Sommer-Matjes mit roten Zwiebeln,
Bratkartoffeln & Apfel-Schmand
und Salatbeilage
18,90 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein)
dazu Pommes Frites mit Salatbeilage
18,90 Euro

FÖRSTERs Wildgulasch
mit Kartoffeln und hausgemachtem Rotkohl
23,90 Euro

...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.

In unserer Küche verwendete schwarze Oliven sind geschwärzt.

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

H o t e l
ALTE FÖRSTEREI
KLOSTER ZINNA
Süßes

SOMMER-HIT - UNSERE EMPFEHLUNG!

1 Kugel feinstes Carte d'Or Vanilleeis
mit geröstetem Leinöl aus der Manufaktur Dahmequell, Sahne und Waffel
6,90 Euro

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

Rote Beerengrütze mit Grießpudding
6,90 Euro

Warmer Apfelstrudel mit einem Vanillesoßenspiegel
mit Carte d'Or Kugel Vanilleeis **10,90 Euro**
ohne Eis **8,90 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.

In unserer Küche verwendete schwarze Oliven sind geschwärzt.

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