

KLOSTERBRÄU-MENÜ

(nur tischweise)

Gruß aus der Küche

Flusskrebse aus dem Kreuzgangbrunnen
in Kräutern gebraten

2017er „Am Berg“ Grüner Veltliner
Weingut Bernhard Ott

Filet vom Bachsaibling mit Beluga-Linsen
und Pastinaken-Kartoffel-Nockerl

2014er Hochgrassnitzberg
Sauvignon blanc
Weingut Polz, Südsteiermark

Baringer Wildrahmsuppe

Das Beste vom Milchkalb

Filet mit Maronen gratiniert und
geschmortes Backerl mit rotem Zwiebelconfit, Gewürzfeige
und Schwarzwurzelpüree

2016er Zweigelt Kieselstein
Weingut C. Preisinger, Burgenland

Adventliche Dessertvariation

2015er Escherndorfer Lump
Riesling Auslese, Horst Sauer, Franken

Französischer und Allgäuer Rohmilchkäse

79,00 €

(mit Weinbegleitung + 34,50 €)

HERBST-MENÜ

(nur tischweise – täglich außer an Sonn- und Feiertagen)

Klassiker aus der Klosterbräu-Küche
in ganz kleinen Portionen serviert.

Gerne auch vegetarisch.

Lassen Sie sich überraschen!

6-Gänge 42,50 €

Silvester in Bergen

17.00 Uhr: Jahresabschlussgottesdienst mit Bläsern der
Baringer

Blaskapelle in der Wallfahrtskirche „Hl. Kreuz“ in Bergen,
anschließend Aperitif in der Malztenne

19.00 Uhr 7-Gang-Silvestermenü mit Pianomusik
Feuerwerk zum Jahreswechsel im Klostergarten

Preis pro Person: 106,50 €



Badehaus im Zehntstadel