



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Menü 2019

Menü 2019

ab 16 Personen



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Propstei St. Gerold – schön, dass Sie da sind. Was ranken sich nicht alles für Geschichten um diesen wunderbaren Ort. Ja, wir haben uns räumlich verändert – vom jahrzehntelang bekannten »Klosterkeller« sind wir umgezogen in die »Geroldstube« und die »Remise«. Wir freuen uns darauf Sie hier kulinarisch verwöhnen zu dürfen, mit feinen Speisen aus unserer Klosterküche.

Regionalität, Nachhaltigkeit & Gastfreundschaft

Wir pflegen eine vielseitige Küche, in der wir nach Möglichkeit Produkte aus unserem Klostergarten, unserer Bio-Landwirtschaft, dem Biosphärenpark »Grosses Walsertal« sowie aus der Region beziehen und frisch verarbeiten.

ORT

Propstei St. Gerold

INFORMATION

UND RESERVIERUNG

Kloster Einsiedeln

Propstei St. Gerold

6722 St. Gerold

T 0043 5550 21 21

propstei@propstei-stgerold.at

www.propstei-stgerold.at

Die Pforte hat täglich von
8 - 18:30 Uhr geöffnet.



Menü 2019

Menü ab 16 Personen



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Einheitliche Menü ab 16 Personen

Da wir darauf bedacht sind, eine sehr gute Qualität unserer Speisen für alle Gäste zu bieten, bitten wir darum, ab 16 Personen ein einheitliches Menü auszuwählen. Gerne berücksichtigen wir dabei Gäste, die vegetarisch oder vegan essen oder an Unverträglichkeiten leiden. Bitte sprechen Sie uns hierzu gerne an.

Wir freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein!

ORT

Propstei St. Gerold

INFORMATION

UND RESERVIERUNG

Kloster Einsiedeln

Propstei St. Gerold

6722 St. Gerold

T 0043 5550 21 21

propstei@propstei-stgerold.at

www.propstei-stgerold.at

Die Pforte hat täglich von
8 - 18:30 Uhr geöffnet.

Allergeninformationen

Wir haben unsere Mitarbeiter entsprechend den geltenden EU-Richtlinien hinsichtlich allergenen Inhaltsstoffen geschult. Unser Service- und Küchenteam ist bei Fragen hierzu gerne für Sie da. Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Ei
- D** Fisch
- E** Erdnuss
- F** Soja
- G** Milch oder Laktose
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesam
- O** Sulfite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere



Salate & Vorspeisen

Bunte Salate vom Buffet mit verschiedenen Dressing	AICIDILIMIO	
- klein		5,20 €
- groß		7,20 €
Gemischter Saisonsalat an Kräuterdressing, Pinienkerne und Kresse	HIMIO	7,90 €
Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Blattsalat	GIMIO	9,90 €
Vogel Salat mit gebratenem Speck und Kartoffelwürfel, mariniert mit Kernöl	MIO	10,90 €

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit klassischer Einlage	AICIGIL	
- Flädle, Grießnockerln, Leberspätzle		4,90 €
- Kaspressknödel		5,20 €
Karotten-Orangen-Suppe	GIMIO	6,10 €



Hauptspeisen

Fleisch

Wienerschnitzel vom Schweinskarree-Rose mit Pommes Frites	AICIG	15,40 €
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Petersilienkartoffeln	AICIG	19,40 €
Gefüllte Maishähnchenbrust an Rosmarinsauce, serviert mit glacierten Karotten und Kartoffel-Sellerie-Püree	GILIO	17,80 €
Bio-Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	AICIGILIO	17,90 €
Schweinsfilet-Medaillons an Pfefferrahmsauce mit Saisongemüse und Butternüdele	AICIGIO	18,50 €
Rosa gebratenes Entenbrüstchen an Grand-Manier-Sauce mit Marktgemüse und Basilikumnudeln	AICIO	19,80 €
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	AIMIO	20,50 €
Rindersteak an Portweinsauce, serviert mit Gemüse der Saison und Kroketten	AICIGILIMIO	23,90 €
Rosa gebratenes Bio-Kalbsrückensteak an Cognac-Rahm, serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	AICIGILIO	25,90 €

Menü 2019



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Hauptspeisen

Vegetarisches

Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln,
- hausgemachtem Kartoffelsalat
- Blattsalat

AICIGILIMIO

12,90 €

11,90 €

Spaghetti mit Walnuss-Basilikum-Pesto

AICIGIH

12,80 €

Fisch

Gebratener Zander mit buntem Gemüse
und Kartoffelscheiben

DIGIO

16,90 €

Gebratenes Forellenfilet
mit Kräuter-Risotto an Zitronenbutter

DIGIO

19,50 €



Dessert

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel	AICIGIO	5,50 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken, fein garniert	AICIGIO	7,90 €
Helles und dunkles Schokoladen-Mousse mit frischen Waldbeeren	CIG	7,90 €
Schokoladenauflauf mit weichem Kern, dazu Joghurteis an frischen Früchten	AICIG	7,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne - 3 Kugeln	G	6,20 €
Frischgebackene Blechkuchen	AICIGIOIH	4,50 €
Portion Sahne	G	0,80 €

Menü 2019



Propstei St. Gerold

leben lieben lernen

Kleine Speisen

Sacher Würstle mit Senf, Kren und Brot

AICIGIM

8,80 €

Lumpensalat

mit Wurst, Käse, Paprika, Essiggurken,

Zwiebeln und Kürbiskernöl aus der Wachau

GILIMIO

9,90 €

Jausenteller

Schinken und Speck

O

Hauswürstel

OIM

Liptauer

G

Walserstolz garniert mit Butter, Ei, Kren und Essiggemüse

- Kleiner Teller

9,90 €

- Großer Teller

12,90 €



Käse Brett

Verschiedene Hart- und Weichkäse aus der Sennerei
in Thüringerberg in ganzen Stücken angeboten,
reichlich garniert mit Butter, Gebäck
und Fruchtsenfsaucen

A I G

- pro Person

9,90 €

- 1 kg Walserstolz

31,00 €

Käsewürfel

zum Apero oder einer Weinverkostung,
mit Butter und Gebäck

A I G

- pro Person

6,90 €

Zu später Stunde

Gulaschsuppe mit Bauernbrot
pro Teller

A

6,10 €

Gerstensuppe
pro Teller

A

6,10 €