



**KLOSTERKRUG  
ST. LORENZ**

---

**RESTAURANT**



**SPEISEN & GETRÄNKE**

**Klosterkrug St. Lorenz · Restaurant & Biergarten**  
Klosterfreiheit 9e · 38364 Schöningen · Tel. 05352 - 909150  
[www.klosterkrug-stlorenz.de](http://www.klosterkrug-stlorenz.de)  
Öffnungszeiten So - Do, 10:00 - 21:00, Fr/Sa 10:00 - 22:00  
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## SPEISEN

### UNSERE LECKEREN HERBSTZEIT-SCHMANKERLN

- Maroni-Apfelmost-Suppe** ..... 8,50  
mit gerösteten Brioche-Flocken,  
vegetarisch <sup>C,D,M,4,9</sup>
- Eierschwammerl à la crème** ..... 15,50  
mit Semmelknödeln,  
vegetarisch <sup>C,D,M,4</sup>
- Steirische Kürbis-Lasagne** ..... 16,50  
mit Tomatensalsa und Almkäse  
überbacken, dazu Blattsalat in Kürbiskern-  
Marinade, vegetarisch <sup>D,M,2,3,4</sup>
- Bauernkotelett vom Mangalica-  
Schwein** ..... 21,50  
mit geschmalztem Kraut und  
Semmelknödeln <sup>C,D,M,4,9</sup>
- Gebratene Entenbrust** ..... 28,50  
an Orangensoße mit Champagner-  
Spitzkohl und Herzogin-Kartoffeln <sup>E,I,J,4</sup>
- Zartes Karree vom Dam-Hirsch** . . . 38,50  
an Rotweinsoße mit dreierlei Kartoffeln  
und kandierten Kirschen <sup>E,I,M,1,2,9</sup>
- Geschmorte Ochsenbäckchen  
à la bourguignonne** ..... 28,90  
mit Schmorpilzen und feinen  
Linguine <sup>I,J,M,2,4</sup>
- Medaillons von der marinierten  
Rehschulter** ..... 38,90  
auf einem Sockel von warmen  
Krautsalat an Cumberlandsoße mit  
Kürbisnocken <sup>C,D,I,M,4,9</sup>
- „Besoffene Wildsau“** ..... 31,50  
Marinierter Wildschweinerücken in Honig-  
Bier-Soße mit Preiselbeerkraut und  
Schupfnudeln <sup>C,E,F,1,2,9</sup>

### UNSERE BIERGARTEN- SCHMANKERL

- „Obatzda“** ..... 8,50  
mit Brezn und Rettich-Schnittlauch-  
Salat <sup>D,J,M</sup>
- Bayrischer Leberkäs'** ..... 11,50  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>C,D,J,2,9</sup>
- „Kesselhoasse“** ..... 8,50  
Weißwürste (2 Stück) mit süßem Senf  
und Brezn <sup>D,J,M,2,9</sup>
- Laugenbrezn** ..... 1,50  
1 Stück <sup>D,E,M</sup>
- „Wiesn-Burger“** ..... 13,50  
mit Leberkäs, Romana, Kohl-Salat, roten  
Zwiebeln, Emmentaler, süßem Senf im  
Laugen-Bun, dazu Pommes <sup>C,D,M,J,2,9</sup>

### GOLFER CLASSICS

- Currywurst** ..... 8,50  
mit Pommes <sup>E,2,4</sup>
- Unser leckeres Sauerfleisch** . . . . . 12,50  
mit Bratkartoffeln und hausgemachter  
Remouladensoße <sup>E,4</sup>

### KÖSTLICHE SUPPEN

- Hofrats-Consommé** ..... 6,50  
kräftige Rinderbouillon mit Leberknödeln,  
Fleischstrudel, Grießnockerl,  
Bouillongemüse und Schnittlauch <sup>I,M,3,4</sup>
- Kürbis-Orangen-Suppe** ..... 8,50  
mit Kernöl verfeinert, Rahm und  
Croutons, vegetarisch <sup>D,E,M,4</sup>
- Französische Zwiebelsuppe** ..... 8,50  
mit Pain Gruyere (enthält Wein) <sup>D,E,M,1,4</sup>

## SPEISEN

### EDLE VORSPEISEN

- Beef Tartar** ..... 19,50  
mit Rote-Rüben-Chutney und  
Charlottencreme <sup>C,D,J,1,2</sup>
- Kürbis-Carpaccio** ..... 14,50  
mit gebackenen Garnelen <sup>D,E,2,4,9</sup>
- Feine Kürbismousse** ..... 18,50  
auf Wildkräutersalat mit karamelierten  
Pflaumen, über Buchenholz  
geräuchertem Hirsch-Schinken und  
Ahornsirup <sup>D,E,2,4,9</sup>

### FEINE SALATE

- Rohkost-Salat** ..... 6,50  
wahlweise mit Joghurt-, Balsamico-  
oder Honig-Senf-Dressing <sup>D,I,J,M,9</sup>
- Salat Florida** ..... 14,50  
große Salatbowl mit Früchten,  
gegrillter Hähnchenbrust und frischem  
Joghurtdressing <sup>D,4,9</sup>
- Herbstlicher Feinschmeckersalat**. 18,50  
Romana und Wildkräuter mit  
Trauben, Birne, Roquefort, Speck und  
karamelierten Walnüssen in Feigen-  
Senf-Marinade <sup>D,F,4</sup>
- Steirischer Backhendl-Salat** .... 16,50  
großer gemischter Salat, Ei, rote  
Zwiebel und panierte Hähnchenbrust in  
Kürbiskernöl-Dressing <sup>C,E,M,2</sup>

Aufpreis für Kürbiskernöl ..... 1,50

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches  
Baguette.

### LECKERES AUS SEE UND MEER

- Seeteufel-Saltimbocca** ..... 29,50  
an Weißwein-Basilikum-Reduktion  
mit cremiger Polenta <sup>B,D,E,G,4</sup>
- Ausseerland-Forelle Müllerin-Art.** 21,50  
in Kräuter-Knoblauchbutter gebraten,  
Petersilienkartoffeln <sup>B,D,4</sup>
- Rotbarbenfilet** ..... 28,50  
mit Pinienkern-Peperonata und gegrillten  
Jakobsmuscheln, Safranreis <sup>B,F,G,1,4</sup>

Zu allen Fischgerichten reichen wir  
Blattsalat mit Joghurt-Dressing.

### VEGANES VERGNÜGEN

- Zucchini Curry mit rotem Reis** .... 13,50  
mit geschmorten Strauch-Cherrys <sup>4,9</sup>
- Pappardelle „Pad Thai“** ..... 14,50  
mit Broccoli, Möhren, Pak Choi, Chili,  
Paprika, karamelierten Erdnüssen und  
Erdnusscreme <sup>A,C,E,M</sup>



**KLOSTERKRUG  
ST. LORENZ**

---

**RESTAURANT**

**SPEISEN**

**HEISSBEGEHRTE  
FLAMM-STÜCKE**

- Traditioneller Elsässer** ..... 11,50  
mit Schmand-Creme, Würfelspeck  
und roten Zwiebeln <sup>C,D,M,3</sup>
- Der Vegetarier** ..... 12,50  
mit Schmand-Creme, Pilzen, Porree,  
Paprika, Rosenkohl und Ziegenkäse <sup>C,D,M</sup>
- Der Norweger** ..... 19,50  
mit Dill-Schmand, Zucchini,  
Frühlingszwiebel, Cherry-Tomaten,  
Garnelen, Jakobsmuscheln und  
Ziegenkäse <sup>C,D,G,M</sup>

**PIZZA GIBT'S NICHT NUR  
BEIM ITALIENER ...**

- Almhirten-Pizza** ..... 13,50  
mit Frühlingszwiebel-Frischkäse, zartem  
Alm-Schinken, Pilzen, Tomaten und  
geriebenem Emmentaler <sup>D,M,4</sup>
- Die Teuflische** ..... 13,50  
mit pikantem Tomatenragout, Salami,  
Knoblauch, roter Zwiebel, Jalapenos und  
Mozzarella <sup>D,M,2,4</sup>
- One Night in Bangkok** ..... 18,50  
mit Sweet Chili-Hoisin-Soße, gebratenen  
Rindfleischstreifen, Chili, paprika,  
Champignons, Frühlingszwiebel, roter  
Zwiebel, Mozzarella und Sesam <sup>D,K,M,1,4,9</sup>

**HIGH FOODELITY  
BURGER-PARTY**

- Texas Tommy** ..... 16,50  
mit homemade Angus-Beefpatty (200g),  
Bacon, Cheddar, Lollo Rosso, Tomate,  
Röstzwiebeln, BBQ-Sauce im homestyle-  
Brötchen, Steakhouse Fries <sup>D,E,M,2,4</sup>
- Canadian** ..... 15,50  
mit Patty aus kanadischem Wildlachs,  
Romana, Kohl-Salat, roter Zwiebel,  
Wasabi-Mayonnaise im Brioche-Brötchen,  
Pommes Frites <sup>B,C,D,E,M,9</sup>
- Gärtnerlust** ..... 14,50  
mit feinem Gemüse-Patty, Romana,  
Basilikum-Pesto, mediterranem  
Grillgemüse im Brioche-Brötchen,  
Pommes Frites <sup>C,D,M,2</sup>
- Surf and Turf** ..... 19,50  
mit homemade Angus-Beefpatty (200g),  
Garnelen, Romana, Sauce béarnaise,  
Balsamico-Zwiebeln und würzigem  
Gruyère-Käse im homestyle-Brötchen,  
Steakhouse Fries <sup>C,D,G,J,M,4</sup>
- Gigante** ..... 20,50  
mit doppeltem homemade Angus-  
Beefpatty, doppelt Emmentaler,  
Eisbergsalat, Tomate, roter Zwiebel,  
Bacon und Aioli im homestyle-Brötchen,  
Steakhouse Fries <sup>C,D,M,2,3</sup>

Aufpreis für Süßkartoffelpommes. . . 3,00

## SPEISEN

### AUS NACHHALTIGER ERZEUGUNG VOM „SPEZI-METZGER“

- Original Wiener Schnitzel** . . . . . 24,50  
vom Milchkalb mit Rahmgurken-  
Kartoffelsalat, Preisselbeeren und  
Zitrone <sup>C,D,M,1,2,4</sup>
- Schnitzel Wiener Art** . . . . . 13,50  
vom Strohschwein aus der Region mit  
Petersilienkartoffeln, Preisselbeeren und  
Zitrone <sup>C,D,E,M,2,9</sup>
- Klosterkrug-Schnitzel** . . . . . 15,50  
vom Strohschwein aus der Region mit  
Rahm-Champignons und Pommes <sup>C,D,E,M</sup>
- Zartes Kalbs-Tomahawk** . . . . . 32,50  
mit Rahm-Steinpilzen, Spinatknödeln und  
Blattsalat mit Kürbiskernöl <sup>C,D,E,M,2</sup>
- Alt-Wiener Zwiebelrostbraten** . . . 24,50  
vom Angus-Striploin in kräftiger  
Zwiebelsauce mit Kartoffelspalten und  
Gewürzgurke <sup>D,L,M,9</sup>
- Klassisches Cordon Bleu** . . . . . 18,50  
aus dem „Lachs“ vom Strohschwein,  
gefüllt mit Kochschinken und Gouda,  
Preisselbeeren und Pommes <sup>C,D,M,1,9</sup>
- Grillteller St. Lorenz** . . . . . 24,50  
Dreierlei Filets vom Grill, Würstchen,  
Speck, Gemüsebouquet, Kräuterbutter,  
BBQ-Sauce und Kartoffelecken <sup>C,D,E,M</sup>

### STEAK-SPEZIALITÄTEN AUS DER SCHATZKAMMER

- Kobe Style Dry Aged Angus  
Ribeye Steak** . . . . . 48,50  
mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter  
und Salat <sup>D,I,J,4,9</sup>
- Entrecôte Tyrolienne** . . . . . 39,50  
zartes Steak vom Angus Striploin an  
herzhafter Specksauce mit gebackenen  
Zwiebelringen, Kräuterbutter und  
Stakhouse Fries <sup>B,C,D,E,M,9</sup>
- Black Angus Filetsteak** . . . . . 56,50  
an Pfeffersauce mit Kroketten  
und Salat, ca. 300g <sup>D,E,M,4,9</sup>
- Dry Aged Porterhouse-Steak** . . . 98,00  
für 2 Personen, ca. 900g, mit Ofen-  
kartoffeln, gegrillten Maiskolben,  
Kräuterbutter und Salat - bitte mit etwas  
Wartezeit rechnen! <sup>D,I,J,4,9</sup>
- Aufpreis für Süßkartoffel-Pommes . . 3,00

## SPEISEN

### KID'S ZONE

- Hotzenplotz** ..... 8,50  
Hähnchen-Crossies mit Pommes <sup>C,D,M</sup>
- Eulenspiegel** ..... 8,50  
kleines Schnitzel Wiener Art  
vom Schwein mit Pommes <sup>C,D,M</sup>
- Piccolino** ..... 6,50  
kleine Pizza mit Tomate, Käse und  
Champignons <sup>C,D,4,9</sup>
- Portion Pommes Frites** ..... 3,50  
mit Ketchup und Mayo <sup>E,2,3,4</sup>
- Portion Süßkartoffel-Pommes** ..... 6,50  
mit Ketchup und Mayo <sup>E,2,3,4</sup>

### FÜR DAS SÜSSE FINALE

- Der berühmte Kaiserschmarrn** .... 8,50  
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster,  
enthält Alkohol, ca. 20 Min. Wartezeit
- Dark Kiss** ..... 7,50  
soufflierter Schoko-Nuss-Guglhupf mit  
Schokosauce, Vanilleeis und Sahne <sup>C,D,F,M,9</sup>
- Grüße aus der Wachau** ..... 8,50  
2 Stück Marillenknödel mit Zucker-Zimt-  
Bröseln und Marillenröster <sup>D,M,2,9</sup>
- Eis-Palatschinken** ..... 8,50  
mit Früchten, Schokosauce und Sahne <sup>D,3,9</sup>

Leckere Eis-Desserts wählen Sie bitte aus  
unserer Eiskarte.

## GETRÄNKE

### FRITZ SCHORLE

Apfel 0,33l	3,6
Rhabarber 0,33l	3,6
Traube 0,33l	3,6

### FRITZ GETRÄNKE

Honigmelone 0,33l	3,2
Orange 0,33l	3,2
Zitrone 0,33l	3,2
Apfel-Kirsch-Holunder 0,33l	3,2
Kola Zuckerfrei 0,33l	3,2
Kola 0,33l	3,2
MischMasch 0,33l	3,2
Kola-Karamel-Kaffee 0,33l	3,2
Anjola 0,33l	3,2
Kola+Guarana 0,33l	3,2

### SONSTIGE

Almdudler 0,35l	3,6
Golfer 0,3l	2,4
Golfer 0,5l	3,9

### FLASCHENBIER

Bayreuther 0,33l	2,5
Bayreuther 0,5l	3,6
Wolter's Pils/Helles 0,33l	2,5

### BIER VOM FASS

Bayreuther 0,25l	2,5
Bayreuther 0,3l	2,8
Bayreuther 0,5l	4,2
Wolter's 0,3l	2,8
Wolter's 0,5l	4,2

### SÄFTE

Apfel 0,2l	2,5
Kirsch 0,2l	2,5
Orange 0,2l	2,5

### WASSER

Flensburger 0,33l	2,6
Bad Harzburger 0,2l	2,5
Bad Harzburger 0,75l	4,5

### ICE TEA

Raspberry 0,33l	3,2
Blueberry 0,33l	3,2
Peach 0,33l	3,2
Rose Water 0,33l	3,2

### WARME GETRÄNKE · HEIMBS

Latte Macchiato	3,2
Cafe Crema	2,5
Milchkaffee	2,6
Cappuchino	2,6
Heiße Schokolade	2,7
Espresso	1,8
Doppelter Espresso	3,4
Tee „KEO“	2,5
Verschiedene Sorten	

### FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Maisel's 0,5l	4,2
Wolter's 0,33l	2,5
Erdinger Grapefruit 0,33l	2,7
Erdinger Zitrone 0,33l	2,7

## ALLERGENE · ZUSATZSTOFFE

### ALLERGENE

A ..... Erdnuss  
 B ..... Fisch  
 C ..... Hühnerei/-eier  
 D ..... Laktose (Milchprodukte)  
 E ..... Lupinen  
 F ..... Nuss  
 G ..... Schalentiere, Krustentiere,  
 ..... Weichtiere  
 H ..... Schwefeldioxid-Sulfit  
 I ..... Sellerie  
 J ..... Senf  
 K ..... Sesam  
 L ..... Soja  
 M ..... Weizen-Gluten

### ZUSATZSTOFFE

1 ..... mit Farbstoff  
 2 ..... mit Konservierungsstoffen  
 3 ..... mit Antioxidationsmittel  
 4 ..... mit Geschmacksverstärker  
 5 ..... geschwefelt  
 6 ..... geschwärzt  
 7 ..... gewachst  
 8 ..... mit Phosphat  
 9 ..... mit Süßungsmittel