

# Vorspeisen & Suppen

## Beef Tartare

vom Mostviertler Rinderfilet mit Leinöldressing mariniertem Baby Blattspinat, Cherrytomaten, Toastbrot und Butter

Raw ground beef with marinated leaf spinach, cherry tomatoes, butter and toast

## Göstlinger Bio Schafmischkäse „Caprese“

Bio Schafmischkäse & Tomaten, Basilikumpesto und hausgemachtem Olivenweckerl

Sheep cheese with tomatoes, basil pesto and homemade olivebread

## Hausgemachte Rindsuppe

mit Leberknödel, Frittaten oder Kaspressknödel

Home-made beef broth with liver dumplings, sliced pancakes or Austrian cheese dumplings

## Süßkartoffel-Currysuppe

mit Kokosmilch

Sweet potato soup with curry and coconut milk

**Wahlweise mit gebratener Garnele**

Available with grilled shrimp



# Hauptgerichte

## Gegrilltes Allerlei

Gegrilltes vom Schwein, Rind, Huhn und Würstel, mit Pommes frites, knackigem Röstgemüse und Kräuterbutter

Filet-Trilogy from grilled pork, beef and chicken, sausages, served with spicy French fries, vegetables and herbal tasty butter



## Gebackenes Schnitzel

vom **Schwein** mit Petersilienerdäpfel

Pork escalope with parsley potatoes

vom **Huhn** mit Petersilienerdäpfel

Chicken escalope with parsley potatoes

vom **Mostviertler Weidekalb** mit Petersilienerdäpfel

Veal escalope with parsley potatoes

## Cordon bleu

vom **Schwein** mit Jasminreis

Pork escalope filled with ham and cheese, served with rice

## Schweinefilet „Kartäuser Art“

Rosa gegrilltes Schweinefilet in Kartausenbier-Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Braterdäpfel

Medium grilled pork filet with Kartausenbeer-onionsauce, beans with bacon and roasted potatoes



## Backhendlsalat

Blattsalat und Erdäpfelsalat mit knusprig gebackenen Hühnerfiletstreifen

Fried chicken filet strips on mixed lettuce and potato salad

## Saltimbocca vom Huhn

auf gemischtem Blattsalat mit Avocadostücken und Zitronenvinaigrette

Chicken saltimbocca with mixed lettuce marinated with lemon dressing and avocado



## Fischgerichte

### Mönchsteller

Gebackenes Zanderfilet in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel Mayonnaisesalat mit Äpfeln und Erbsen

Fried Pikeperch in pumpkin slicer with potato salad, lamb's lettuce and garlic dip

### Gegrilltes Uraltaler BIO Forellenfilet

Gebirgsforellenfilet aus dem Uraltal mit Süßkartoffelpüree, Mandelbrokkoli und tournierten Braterdäpfel

Grilled trout filet with sweet potatoe puree with almond broccoli and fried potatoes



## Vegane Gerichte

### Vegane Couscouspfanne

mit frischem Gemüse, Süßkartoffeln und Vegini\* Chunks, mit erfrischendem Limettendip und knackigen Blattsalaten mit Leinöldressing

Vegan couscous with fresh vegetables, sweet potatoes, vegan chunks, lime dip and salads

\*Vegini ist ein aus Erbsenprotein hergestellter Fleischersatz



### Veganer Gemüse-Linseneintopf

mit Kokosmilch, Curry, gebratenem Tofuspieß, Jasminreis und Gemüsechips

Vegan lentil stew with grilled Tofu skewer, rice and vegetable chips



# Grill & Steakspezialitäten

## Lammkoteletts

**Rosa gegrillte Koteletts vom „Donauland“ Lamm mit cremiger Tomaten-Rosmarinpolenta, Speckfisolen und Kräuterbutter**

Medium grilled lamb chops with tomato-rosemary-polenta, beans with bacon and herb butter

## Veganer BBQ Teller

**Vegini\* Pfeffersteak, gegrillter Maiskolben, Grilltomate, gegrillte Zucchini, Steakhousepommes, 2erlei Dipsaucen und hausgemachtes Tomaten-Rosmarinbaguette**

Vegan peppersteak, grilled corncob, grilled tomato, grilled zucchini, steakhouse fries, dip sauces and homemade tomato-rosemary baguette.



**\*Vegini ist ein aus Erbsenprotein hergestellter Fleischersatz**

## Gegrillter Wolfsbarsch

**Im ganzen gegrillter Wolfsbarsch mit Grilltomate, Mangolderdäpfel und Zitronenbutter**

Grilled sea bass with grilled tomato, swiss chard potatoes and lemon butter



## Filetsteak vom Mostviertler Weiderind

**mit Steakhousepommes und Kräuterbutter**

Grilled Filetsteak, served with steakhouse fries and herb butter

Rohgewicht 200g

Rohgewicht 400g

## Rib-eye Steak von der Waldviertler Kalbin

**mit Steakhousepommes und Kräuterbutter**

Grilled Rib Eye steak, served with steakhouse fries and herb butter

Rohgewicht 300g

Rohgewicht 500g

## Rumpsteak vom Bio Bergweiderind

**mit Steakhousepommes und Kräuterbutter**

Grilled Rumpsteak, served with steakhouse fries and herb butter

Rohgewicht 250g

**Bitte wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:**

**Well Done = Durch gegrillt**

**Medium = Rosa gegrillt**

**Englisch = Blutig gegrillt**

**Zusätzlich wählbare Beilagen:**

**Gegrillter Maiskolben**

**Knackiges Röstgemüse**

**Speckbohnen**

**Kleiner Blattsalat**

**Gebackene Zwiebelringe**

**Hausgemachtes Tomaten-Knoblauchbaguette**

**2erlei Dipsaucen**

**Pfeffersauce**

**Gebratene Garnelen**



# Burger

200g  
Österreichisches  
Rindfleisch

## Kartausenburger **!NEU!** XL

Burgerbrötchen mit 200g Patty vom Simmental Rind, knusprigen Speckscheiben, Original Burgersauce, Tomatenscheiben, frischem roten Zwiebel, knackigem Eisbergsalat und Cheddarkäse mit würzigen Pommes frites

Burger bun with austrian beefpatty, burger sauce, tomatoes, onions, lettuce, cheddar cheese, served with french fries

## Crispy Chicken Burger

Burgerbrötchen mit knusprig gebackenem österreichischem Hühnerfilet, knackigem Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Sour Cream Sauce mit würzigen Pommes frites

Burger with fried chicken filet, lettuce, tomatoes, sour cream, served with french fries

## Grilled Italian Chicken Burger

Hausgemachtes Tomaten-Rosmarinbrötchen mit gegrilltem österreichischem Hühnerfilet, knackigem Rucolasalat, Tomatenscheiben, Knoblauchsauce, Mozzarella und Basilikumpesto mit würzigen Pommes frites

Homemade Tomato-Rosemary bun with grilled chicken filet, arugula, tomatoes, garlic sauce, mozzarella and basil pesto served with french fries

## Veggie Crispy Burger

Focaccia Burgerbrötchen mit knusprig gebackenem Burgerpatty auf Weizenproteinbasis, knackigem Eisbergsalat, Tomatenscheiben und Limettendip mit würzigen Pommes frites

Burger with fried vegan crispy patty, lettuce, tomatoes, Lime dip, served with french fries



## Green Oat Burger

Focaccia Burgerbrötchen mit grünem Burgerpatty auf Haferbasis, knackigem Baby Blattspinat, Tomatenscheiben, frischem roten Zwiebel, Nachochips und Guacamole mit würzigen Pommes frites

Burger with grilled oat patty, leaf spinach, tomatoes, onions, nachos and Guacamole served with french fries



## Zusätzlich wählbare Toppings:

Spiegelei  
Jalapenos  
Kusprige Speckscheiben

# Desserts

## Mohr im Hemd mit Nougatkern

mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagobers

Chocolate cake with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream

## Veganes Kokos Sticky Rice Dessert

im Weckglas geschichtetes Dessert mit dunklem Tortenboden, Kokosreis und Mangoragout

Vegan desert with coconut rice, chocolate cake and mango



## Gedeckter Apfelkuchen

mit Vanilleeis und Schlagobers

Warm apple pie with whipped cream and vanilla ice cream

## Klostertorte

Sacherboden mit Karamell- und Schokoladecreme & Mandel-Knusperschicht

Homemade cake with caramel and chocolate cream with almond crunchy layer

## Topfen Mohn Himbeertorte

mit Schlagobers

Poppy seed cake with curd cream and rasperrys

## Betrunkener Kartäuser

Schokolade-, Walnuss- und weißes Nougateis garniert mit hausgemachtem Chocolate Chip Cookie, Mannerschnittenlikör und Schlagobers

## Heidelbeertraum

Erdbeer-, Heidelbeer-Oberseis und Himbeersorbet garniert mit

Crunchy Müsli, frischen Heidelbeeren, Naturjoghurt und Schlagobers

## Heisse Liebe

Cremiges Vanilleeis garniert

mit warmem Himbeerragout und Schlagobers

## Eiskaffee

Cremiges Vanilleeis garniert mit kaltem Kaffee und Schlagobers

## Gerührter Eiskaffee

Cremige Mischung aus Kaffee und Vanilleeis garniert mit Schlagobers

## Bananensplit

Cremiges Vanilleeis und Bananen garniert mit Schlagobers und Schokoladensauce

## Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Pancakes filled with ice cream