

## Aus der Suppenkueche

---

### Soups

<b>„Admonter Klostersuppe“</b> <small>A,G,L</small> Rahmsuppe mit Kartoffeln Sour cream soup	€ 3,90
<b>Gulaschsuppe</b> <small>A,L</small> mit Semmel Goulash soup	€ 4,90
<b>Rindsuppe mit Fleischstrudel</b> <small>Clear soup with Meat strudel A,C,L</small>	€ 3,50
<b>Frittaten</b> <small>Fritter A,C,G,L</small>	
<b>Kaspressknödel</b> <small>Cheese dumpling A,C,G,L</small>	

## Aus der Salatecke

---

### Salades

<b>„Putensalat“</b> <small>c</small> Salatvariation aus verschiedenen Blattsalaten darüber gegrillte Putenfiletstreifen mit Italienischer Dressing mariniert Salad variations with grilled turkey	€ 10,50
<b>„Schnitzel Salat“</b> <small>G,M,L,C,A</small> Salatbouquet mit gebackenem Wiener Schnitzel Salad variations with Viennese schnitzel	€ 11,50
<b>„Stiftskeller Variation“</b> <small>G,M,L,C,A</small> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Eier und gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt mariniert mit Joghurtdressing Salad variations with potato parcels stuffed with fresh cheese and herbs	€ 9,90
<b>„Steirer-Salat“</b> <small>G,M,L,C,A</small> Gebackene Schweinsmedaillons-Schnitzerl in Kürbispanade dazu reichlich Salat und Kürbiskernöldressing Salad variations with baked pork medaillons	€ 12,50
<b>Dazu empfehlen wir unser Knoblauchbaguette</b> <small>A,G,L</small> We recommend our garlic bread	€ 3,10

# Unsere Hauptgerichte

## Main courses

- „Stiftskeller-Medaillons“** A,C,G,L,O  
Medaillons vom Schwein mit Champignonsauce,  
serviert mit Spätzle, darüber gegrillter Speck und Zwiebelringe € 15,50  
Pork medallions with mushroom sauce, noodles and baked onion rings
- Putenschnitzel „Oststeirisch“** A,C,L  
in der Kürbiskernpanade  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 13,80  
Turkey cutlet baked, with parsley potatoes and cranberries
- Gesottenes vom Weißscherzl** A,G,L  
mit Röstkartoffeln und Semmelkren € 13,90  
Boiled beef with roast potatoes and horseradish sauce
- „Admonter Benediktinerteller“** L,G,A,O  
(Putenfiletschnitzel an Champignonsauce)  
mit buntem Gemüse und Reis € 12,90  
Turkey escalope with mushroom sauce, vegetables and rice
- Schweinschnitzel gebacken** A,C  
mit Reis € 9,90  
Viennese schnitzel with rice
- Gulasch vom Steirischen Weiderind** A,L,O  
mit hausgemachten Spätzle € 12,50  
goulash and noodles
- Gemüselaiachen mit Kräutersauce** A,C,G,L,O € 8,50  
Vegetable loaf on herb sauce

# Nachspeisen

## Desserts

- Hausgemachte Strudeln**  
(Apfel,Topfen,Topfen-Waldbeeren) A,C,G,O € 3,80  
Homemade apple or cream cheese strudel or cheese strudel with wild berries
- Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlag** A,C,F,G,H € 4,90  
Warm chocolate cake with vanilla ice and whipped cream
- Hausgemachte Waffel mit Eis** A,C,G,H,O € 5,90  
Vanilleeis, Kirschensauce und Sahne  
Homemade waffle with vanilla ice and cherries and whipped cream
- Eispalatschinken** A,C,G,H,O € 5,90  
mit Vanilleeis, Kirschensauce und Sahne  
Pancake with vanilla eis, cherries and whipped cream

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)  
H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die  
im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.