

Herzlich Willkommen im Gasthaus St. Meinrad

Lieber Gast

Wir freuen uns Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Einsiedeln gilt bei vielen als Selbstversorgungsbezirk, und weil wir stolz sind, Teil davon zu sein und die Produkte qualitativ überzeugen, ist es für uns selbstverständlich mit diesen zu arbeiten.

| | |
|-------------------------|---|
| Fleisch und Wurstwaren: | Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln Metzgerei Heinzer, Muotathal |
| Käse: | Milchmanufaktur, Einsiedeln |
| Brot und Gebäck: | Bäckerei Schefer, Einsiedeln |

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht vollumfänglich auf die großartigen Produkte vom internationalen Markt, sondern reduzieren diese auf ein Minimum. So findet sich zum Beispiel immer mal wieder ein Salzwasserfisch auf dem Wochenmenü.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne:

Montag, Dienstag und Freitag: von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr

Samstag, Sonntag: ab 11:30 durchgehend bis ca. 21:30

Deine Gastgeber

Nadja und Christian Leschhorn mit Team

Vorspeisen

Nadja's hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Nadja's homemade garlic bread

Unsere Tatar Kreationen

Rindstatar St Meinrad _____ **19.50/33.50**

Beef tartar served with warm crusty house bread and butter

Rindstatar « Cafe de Paris » _____ **22.00/35.00**

mit Cafe de Paris überbacken

Beef tartar gratinated with Cafe de Paris, served with warm crusty house bread and butter

Rindstatar im ½ «Marchbeichnoche» serviert _____ **26.00**

Rindstatar mit Kalbsmark im Markbeinknochen, serviert mit geröstetem Hausbrot

Beef tartar with veal marrow served in the bone with toasted house bread

Kürbis Tatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  _____ **17.50/25.00**

mit Kürbiskernen, Preiselbeeren, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert

Pumpkin tartar marinated with cranberries, sour cream and pumpkin seed oil, served with warm, crispy house bread

½ «Marchbeichnoche» _____ **16.00**

Kalbsmarkbeinknochen mit Kräuterbrösel gratiniert, serviert mit geröstetem Hausbrot

Veal marrow bone au gratin with herb crumbs, served with toasted house bread

Suppen

Rieslingsuppe vom Klosterwein mit Einsiedler Hobelfleischknuspertasche _____ **12.50**

Homemade Riesling soup (white wine from the monastery) and crunchy pastery with beef Jerky

Tagessuppe  _____ **9.00**

Soup of the day

St. Meinrads Schüsselsalate

Grün  _____ **9.00**

Green leaf salad

Gemischt  _____ **12.50**

Leaf salad with raw vegetables

Grün für 2 Personen  _____ **16.50**

Green leaf salad for two

Gemischt für 2 Personen  _____ **19.00**

Leaf salad with raw vegetables for two

Als Hauptgang  _____ **19.00**

as main platter

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* _____ **+3.00**

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* _____ **+5.00**

mit Zürichsee Chnusperli auf dem Teller serviert mit Tartarsauce _____ **+7.00**

with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce

Unsere hausgemachte Salatsauce: Honig-Senf-Balsamico

Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar

St. Meinrads Klassiker

30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräuter Schwein _____ 38.50

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratener Fenchel mit Vanille-Ahorn

30 h sous vide local pork belly, crunchy fried with Ras el Hanout, beluga lentils and pan-fried fennel with vanilla maple

St. Meinrad Burger _____ 31.00

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Coleslaw, Chorizo-Mayonnaise und Gartenkresse dazu knusprige Pommes frites

Beef Burger served in a black bun with coleslaw, chorizo mayonnaise, garden cress and French fries

mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei _____ je + 3.00

bacon / local cheese / fried egg _____ each + 3.00

Vegetarisch

Jersey Blue Ravioli  _____ 31.00

geschwenkt mit Baumnüssen, Spinat und karamellisierten Birnen

Jersey blue ravioli tossed with walnuts, spinach and caramelized pears

