

Inhalt

Das Vorwort	9
-------------------	---

<i>Die vorgerichte und kleinen Mahlzeiten</i>	13
--	----

Bärlauchsuppe	14
---------------------	----

Eiersalat	15
-----------------	----

Kräuterrührei	16
---------------------	----

Pilzomelette	17
--------------------	----

Wildkräutersalat mit frischen Erdbeeren	18
---	----

Maulbronner Maultaschen	19
-------------------------------	----

<i>Die Fischgerichte – aus Fluss und Teich</i>	23
--	----

Aal grün	24
----------------	----

Forelle mit roten Rüben	26
-------------------------------	----

Grüne Heringe	28
---------------------	----

Kabeljau-Pfanne	29
-----------------------	----

Hechtklößchen auf Sahnekartoffeln	30
---	----

Karpfen blau	32
--------------------	----

Matjes mit grünen Bohnen	33
--------------------------------	----

Benediktiner Karpfen	34
----------------------------	----

Hecht mit Paprikagemüse	36
-------------------------------	----

<i>Die schmackhaften Speisen von Fleisch und wild aus Gottes Natur</i>	39
--	----

Lammbraten mit Minze	40
----------------------------	----

Hähnchen-Kürbis-Gratin	41
------------------------------	----

Fasan auf Weinlauch	42
---------------------------	----

Gänsebraten	44
-------------------	----

Gefüllte Tauben	46
-----------------------	----

Heubraten	48
-----------------	----

Lammgulasch à la Meteora	50
--------------------------------	----

Rehmedaillons	51
Sauenfilet mit Pfifferlingen	52
Gekochte Schweinsfüße mit Kraut	54
Altenberger Kaninchenbraten	56
Wildschwein Kapuziner Art	57

*Aus dem Gemüsegarten
sowie allerlei Beilagen*

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln mit Speck	60
Buchweizenpfannkuchen	62
Gemüsesuppe St. Paul	63
Gemüsetorte	64
Grünkohleintopf	65
Kartoffeln mit grüner Soße	66
Kartoffel-Knödel Pater Anselm	67
Kartoffelplätzchen	68
Kartoffelsalat	69
Mehlknödel	70
Mus von grünen Bohnen	71
Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl	72
Gurkengemüse	73
Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen	74
Speckbohnen	76
Mangold mit Bärlauch	77
Spinatspätzle	78
Blumenkohl mit geschmelzten Semmelbröseln	80

*Die wohlschmeckenden Suppen sowie
die deftigen Eintöpfe und Terrinen*

Bohneneintopf	84
Krautsuppe Benediktiner	85
Brotsuppe	86
Erbsensuppe	87

Gemüsesuppe mit Weißkohl	88
Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern	90
Käseterrine	92
Kürbissuppe mit gebratenen Pilzen	93
Kräftige Suppe mit Schweinefleisch	94
Leberknödelsuppe	96
Ochsenmarksuppe	97
Maronensuppe	98
Knoblauchsuppe	99
Suppe aus frischen Pastinaken	100

Die Versuchungen aus Süßspeisen, Desserts & Gebackenem

Apfelkuchen vom Blech	104
Germknödel	105
Apfelpfannkuchen	106
Mohnnudeln	107
Bratäpfel	108
Butterkuchen	109
Dinkelbier-Nachspeise	110
Klosterkuchen	111
Mohnkuchen	112
Pflaumenkuchen	113
Rote Grütze	114
Süßer Brotauflauf	115
Hefewaffeln mit Apfelmus	116
Torte nach Passauer Art	118
Kloster Kipfel	120

Kräuter aus dem Klostergarten

Register	124
Bildnachweis	126