

# Klosterbräu 1719



*Gruß aus der Küche*

## Grüner Spargel

Geräucherter Aal I Salzzitrone I Buttermilch

\*\*\*

## Walnuss aus dem Klostergarten

Blumenkohl I grüner Apfel I Fassbutter

\*\*\*

## Milchlamm

Bries I Radieschen I Schnittlauch-Vinaigrette I Herz

\*\*\*

## Lachsforelle

Grüne Erdbeere I Frisée I Wacholdersud I eigener Kaviar I Sauerklee

\*\*\*

## Rehrücken

Mirabelle I Brioche I Holunder I Sellerie

\*\*\*

## Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse

\*\*\*

## Dos Estaciones - Schokolade

Rhabarber I Himbeere I Waffel

*Gebäck*

4 Gänge / 74,- 5 Gänge / 89,- 6 Gänge / 104,- 7 Gänge / 119,-

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü mit marktfrischen Produkten und berücksichtigen eventuelle Unverträglichkeiten. Wir bitten um Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher)!

# Klosterbräu 1719



## Aperitif (0,1 l):

Silvaner brut, Horst Sauer (9,50)  
Champagner Pascal Doquet (14,50)  
Holunder-Cocktail (7,50)

Biere der Brauereien Gutmann  
und Winkler Bräu

## Weinempfehlung (0,1 / 0,7 l):

2020er Sonnenberg  
Silvaner „Gelbkalk“ VDP Erste Lage  
Weingut Luckert (Bio)  
(9,50/49,50)

2017er St. Véran Vieilles Vignes  
Domaine Luquet (7,50/39,50)

2019er Chardonnay „R“  
Weingut Rudolf Fürst (18,50/109,50)

2017er Blaufränkisch  
Weingut Gernot Heinrich (Bio)  
(7,50/39,50)

2013er S.E. Merlot  
VDP Große Reserve  
Weingut des Grafen Neipperg (16,50/78,50)

2020er Escherndorfer Lump  
Silvaner Auslese  
Weingut Horst Sauer (13,50/55,50)

## Wichtige Erzeuger und Lieferanten:

Spargel \_ Spargelhof Koppold, Gachenbach  
Kräuter und Früchte aus unserem Klostergarten  
Milchlämmer von Weiden im Naturpark Altmühltal \_ Schäferei Eichhorn, Schernfeld  
Aal und Lachsforelle \_ Familie Reile, Trugenhofen  
Reh \_ Jäger in den umliegenden Wäldern  
Obst und Gemüse \_ Hoffladen Josefine Wunsch, Burgheim  
Käse \_ ÖMA (Allgäuer Bio-Käse) und Affineur Waltmann  
Schokolade \_ Dos Estaciones, Beilngries