

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Menüempfehlungen Advent 2022

Menü Tradition

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Bauernente aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel

Lebkuchenmousse mit Punschsoße

53,50

(mit Weihnachtsgans statt Ente 63,50)



Festtagsmenü

Baringer Festtagssuppe

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen,
Gartengemüse und Spätzle*

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnusseiscreme

49,50

* Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein als Hauptgang + 7,-

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Garten-Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

Steinpilzravioli mit Wurzelgemüse und Kürbisschaum

Apfelkücherl vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme

47,50



Klassiker-Menü

Im Holzofen geräucherter Wildlachs mit Feldsalat

Blutwurst mit Früchten aus dem Klostergarten

Filet vom Hohenloher Rind
mit Steinpilzkruste,
winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Topfsoufflé mit Orangen

89,50 (ohne Blutwurst 77,50)

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Menü regional

Gebratene Gänseleber mit Quitte und Brioche

Tafelspitzconsommé mit Markknödel

Wildzander mit Ravioli vom Muskatkürbis

Geschmortes Backerl vom Milchkalb mit Steinpilzrisotto

Walnusshalbgefrorenes mit Cassissorbet und karamellisierten Früchten aus dem
Klostergarten

5-Gang.-Menü 98,-

4-Gang-Menü 76,- € (ohne Leber)

3-Gang-Menü 58,50 € (ohne Leber und Fisch)



Klosterbräu-Menü

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Wolfsbarsch mit KürbISRavioli und Pfifferlingen

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Zitronentarte Lebkuchenmousse Mandarinsorbet

4-Gang-Menü 89,50 €

3-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch oder Reh) 68,50 €

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Empfang / Aperitif
am offenen Kamin in der Malztenne oder im Klostergarten (auf Wunsch mit Feuerschale)

Canapées oder Fingerfood (pro Stück ab 4,50)

Klosterbräu-Weihnachtspunsch 7,50/Tasse | Fruchtcocktail nach Saison (alkoholfrei) 7,50/Glas



Haussekt „Zum Klosterbräu“ 42,50 / 0,75l

Fränkischer Winzersekt
(2019er Silvaner Brut von Horst Sauer)
52,50 / 0,75l

2017er Rosé Mousseux Brut
Weingut Rudolf Fürst 69,50 / 0,75l

Champagner Pascal Doquet
Blanc de Blancs Brut 82,50 / 0,75l

Champagner Louis Roederer Brut Premier
98,- / 0,75l

2015er Louis Roederer Rosé 134,50 / 0,75l



Weihnachtskrippe in unsrer Malztenne

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen – wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen:

- Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Feldsalat 18,50
- Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Wintersalaten 14,50
- Winterlicher Salat „Klosterbräu“ 14,50
- Kalbsbries mit Waldpilzravioli und Muskatkürbis 22,50
- Blutwurst mit Früchten aus dem Klostergarten 16,50

Suppen:

- Baringer Festtagssuppe 9,80
- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 15,50
- Klare Rindsuppe mit Grießnockerl 8,80
- Tafelspitzconsommé mit Markknödel 9,80
- Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50 (mit Jakobsmuschel +6,-)

Vegetarische Zwischen- bzw. Hauptgerichte:

- Tarte vom Muskatkürbis mit Steinpilzen und Feldsalat 21,50 / 29,50
- Spinatravioli mit Pfifferlingen, winterlichem Gemüse und Petersilienschaum 17,- / 25,50

Gerne verfeinern wir Ihre Auswahl mit französischem Wintertrüffel aus dem Périgord (Tagespreis)

Fisch als Zwischen- bzw. Hauptgericht

- Bachsaibling im Kartoffelmantel mit "fleur de sel" und Blattspinat 21,50 / 29,50
- Wildzander mit Gartengemüse und Steinpilzrisotto 21,50 / 36,50
- Schutter-Forelle mit Kürbisravioli und Pfifferlingen 19,50 / 28,50

Weitere Edelfische und Krustentiere auf Anfrage:

Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seeszunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer, Sylter Austern,... (Tagespreise)

Hauptgerichte:

- Bauernente aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel 32,50
- Milchkalbsbraten mit Apfelcrêpe, Gartengemüse, Serviettenknödel und Spätzle 29,50
- Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 29,50
- Filet vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Rahmpfifferlingen, Gartengemüse und Spätzle 36,50
- Filet vom Hohenloher Rind mit Steinpilzkruste, Gartengemüse und Kartoffelgratin 44,50
- Das Beste vom Milchkalb mit Gartengemüse und Steinpilzrisotto 42,50
- Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln 42,50

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Weitere Spezialitäten auf Anfrage:

*Tafelspitz vom Hohenloher Rind 25,5 | Wildente aus den Donauauen 37,5 | Weihnachtsgans 42,5 |
Geschmorter Wildhase aus dem Donau-Ries 34,5 | Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein 19,5 | gefüllte Kalbsbrust 25,5 | geschmorte Kalbshaxe 29,5; ...*

Nachspeisen:

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 11,50
Apfelkücherl vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit frisch gerührter
Vanilleeiscreme 12,50
Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Walnusseiscreme 13,50
Walnusshalbgefrorenes mit Cassissorbet und karamellisierten Früchten aus dem
Klostergarten 15,50
Zitronentarte Lebkuchenmousse Mandarinsorbet 15,50
Adventliche Dessertvariation „Klosterbräu“ 18,80
Crème brûlée mit Pistazieneiscreme 13,50
Topfensoufflé mit Orangen 17,50
Gratinierter Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme 15,50

Weihnachtsgebäck aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse 15,50
(serviert oder vom Käsewagen)



Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Restaurant Klosterbräu 1719



Das "Klosterbräu 1719" ist unser neues, zusätzliches Restaurant mit einer eigenen Küche. Die wechselnden Menüs von Küchenchef Michael Helget und seinem Team konzentrieren sich auf die jeweils besten regionalen Produkte der Saison. Genießen Sie die kreative bayerische Küche mit Kräutern und Früchten aus dem Klostergarten. Den Aperitif und/oder Digestif reichen wir Ihnen gerne am offenen Kamin. Bei schönem Sommerwetter servieren wir die Menüs im Klostergarten.

*Unser aktuelles Menü mit vegetarischer Variante
finden Sie unter www.zum-klosterbraeu.de/klosterbraeu-1719*



Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Unsere 4-Sterne-Superior Hotelzimmer (30 – 80 m² / ab 199,- Euro pro Tag)

Festräume:

Blaues Zimmer	6 bis 12 Personen
Jakobstube (150,-*).....	8 bis 24 Personen
Johann-Baptist-Stube	6 bis 14 Personen
Kaminzimmer (250,-*)	16 bis 60 Personen
Bräustüberl	10 bis 16 Personen
Nebenzimmer in der historischen Gaststube	6 bis 12 Personen
Malztenne (650,-*).....	40 bis 120 Personen
Heutenne (420,-*).....	30 bis 100 Personen
Klostergarten	bis 150 Personen

*Raummiete

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Advent 2022*



Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

Festtagstorte mit entsprechenden Motiven und Inschrift:
75,- bis 98,-

Hochzeitstorten: 2-stöckig ab 160,-
3-stöckig ab 265,-
4-stöckig ab 365,-

Kuchen und Torten: pro Portion 4,50 5,50 €



Alle Preise in Euro incl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten!

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe www.zum-klosterbraeu.de).

Nachtzuschlag:

Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung (in Euro pro angefangene Stunde):

Malztenne/Heutenne: 128,-

Jakobstube/Kaminzimmer: 98,-

Sonstige Räumlichkeiten: Jeweils 68,-

