

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Menüempfehlungen Frühjahr 2023

Menü Tradition

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Backerl vom Milchkalb im Gusseisentopf geschmort
Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin

Crème brûlée mit Rhabarbersorbet

53,50



Festtagsmenü

Baringer Festtagssuppe

Geschmorte Ochsenschulter | Egerlinge
Rahmwirsing | Spätzle*

Topfenknödel | Vanillesauce | Eiscreme von der Klostergarten-Walnuß

49,50

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

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Garten-Menü

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

Risotto von grünem Spargel | Morcheln | Bärlauch

Rhabarberstrudel | Crème brûlée | Joghurteiscreme

49,50



Klassiker-Menü

Im Holzofen geräucherter Wildlachs mit Frühlingssalaten

Blutwurst mit Sellerie und Rhabarber

Filet vom Milchkalb

Bärlauchkruste | Kartoffelgratin

Topfensoufflé mit Erdbeeren

89,50 (ohne Blutwurst 77,50)

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Menü regional

Salat vom Schrobenhausener Spargel mit Wiesenkräutern

Tafelspitzconsommé mit Markknödel

Mille-feuille von der Lachsforelle | Lauch | Champagnerschaum

Altmühltaler Milchlamm | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin

Vanillehalbgefrorenes | Rhabarber | Erdbeeren

5-Gang.-Menü 98,-

4-Gang-Menü 76,- € (ohne Spargel)

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



Klosterbräu-Menü

Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel

Wildzander mit Bärlauchravioli

Rücken vom Maibock mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet

4-Gang-Menü 89,50 €

3-Gang-Menü (ohne Wildzander oder Reh) 69,50 €

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Empfang / Aperitif
am offenen Kamin in der Malztenne
oder im Klostergarten



Fingerfood (pro Stück ab 3,80 / mind. 4 St. pro Pers.)
Canapées (pro Stück ab 4,80 / mind. 2 St. pro Pers.)

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 Collection
98,- / 0,75l

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

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen:

Tatar vom Bachsaibling | Sauerrahm | Frühlingssalat 18,50
Salat vom Schrobenshausener Spargel mit Wiesenkräutern 18,50 (mit Flusskrebse +9,50)
Frühlingssalat „Klosterbräu“ 14,50
Wildgarnele | Bärlauchravioli | Krustentiersud 24,50
Kalbsbries | Risotto vom grünen Spargel | Nussbutterschaum 22,50
Blutwurst | Selleriepüree | Früchte aus dem Klostergarten 16,50

Suppen:

Baringer Festtagssuppe 9,80
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 15,50
Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 9,50
Tafelspitzconsommé mit Markknödel 9,80
Rahmsuppe von Frühlingskräutern 9,80 (mit Jakobsmuschel +6,-)
Rahmsuppe vom Schrobenshausener Spargel 12,50

Vegetarische Zwischen- bzw. Hauptgerichte:

Risotto von grünem Spargel | Morcheln | Bärlauch 21,50 / 29,50
Spinatravioli mit Frühlingsgemüse und Schaum von Wiesenkräutern 17,- / 25,50



Fisch als Zwischen- bzw. Hauptgericht

Bachsaibling im Kartoffelmantel | "fleur de sel" | Blattspinat | Kartoffelnockerl 21,50 / 29,50
Mille-feuille von der Lachsforelle | grüner Spargel | Champagnerschaum 21,50 / 36,50
Schutter-Forelle mit Spinatravioli und Frühlingsgemüse 19,50 / 28,50

Weitere Edelfische und Krustentiere auf Anfrage:

Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seezunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer,...

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



Hauptgerichte:

Backerl vom Milchkalb | grüner Spargel | Selleriepüree 33,50
Geschmorte Ochenschulter | Rahmwirsing | Spätzle 29,50
Filet vom Hohenloher Rind | Bärlauchkruste | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin 45,50
Coq au vin vom Bachbauernhof | Schrobenshausener Spargel | Morcheln 34,50
Rücken vom Maibock | Preiselbeeren | Rahmwirsing | Schupfnudeln 42,50

Regionale Spezialitäten:

Tafelspitz vom Hohenloher Rind 27,5 | Zicklein aus dem Naturpark Altmühltal 39,5 | Geschmorte Rehschulter 32,5 | Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 22,5 | Milchkalbsbraten 29,5 | geschmorte Kalbshaxe 29,5; ...

Nachspeisen:

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 11,50
Rhabarberstrudel | Crème brûlée | Joghurteiscreme 15,50
Hollerkücherl aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme 13,50
Topfenknödel | Vanillesauce | Eiscreme von der Klostergarten-Walnuss 13,50
Vanillehalbgefrorenes | Cassissorbet 15,50
Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet 15,50
Dessertvariation „Klosterbräu“ 18,80
Topfensoufflé mit Erdbeeren und Rhabarber 17,50



Petit fours aus unserer Pâtisserie (Preis n. Absprache)

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

Zum Klosterbräu *Feste feiern im Frühling 2023*



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 Frühling 2023*



Unsere 4-Sterne-Superior Hotelzimmer (30 – 80 m² / ab 219,- 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 Frühling 2023*



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,-

