

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Holunder oder Kirsche aus dem Klostergarten 0,1l 4,80
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 11,-
Birne gespritzt (alkoholfrei) 0,2l 6,50

MENÜ TRADITION:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Geschmorte Milchkalbsackerl und Bries mit Pfifferlingen und Kürbis-Salbei-Nockerl

~

Gratinierte Philips-Birne mit Vanilleeiscreme

36,50

GARTENMENÜ:

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

~

Steinpilzravioli mit Maronenschaum und Gartensalat

~

Apfelstrudel mit Crème brûlée mit flambierten Zwetschgen und Joghurteiscreme

33,50

VORSPEISEN:

Sommersalat „Klosterbräu“ mit gebratenen Pfifferlingen 14,50

Tatar von der Lachsforelle mit Gartengurken und Forellenkaviar 15,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalaten 10,50

Gebratenes Kalbsbries mit Pfifferlingen und Sommersalat 19,50

Wachtelbrust mit Muskatkürbis 19,50

SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 6,60

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 7,50

Wildconsommé mit Rehmaultaschen 9,50

HAUPTGERICHTE:

Filet von der Schutter-Forelle mit Kräutern gebraten,
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 19,50

Bachsablingsfilet mit Erbsen, Beluga-Linsen und Kürbis-Tarte 23,00

Filet von der Lachsforelle mit Steinpilzen und Rote-Rüben-Risotto 33,50

Steinpilzravioli mit Maronenschaum
und Gartensalat 21,50

Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße,
Blattspinat und Bratkartoffeln 19,50

Schwäbisch-Hällisches-Landschwein im Gusseisentopf geschmort
mit Spitzkraut und Kartoffelgratin 19,50

Usseltaler Rehbock mit Steinpilze, Zwetschgen aus dem Klostergarten
und Schupfnudeln 34,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Gartengemüse
und Kartoffelwaffel 35,50

Geschmorte Milchkalbsackerl und Bries mit Pfifferlingen
und Kürbis-Salbei-Nockerl 28,50

DESSERTS:

Apfelstrudel mit Crème brûlée mit flambierten Zwetschgen und Joghurteiscreme 14,80

Gratinierte Philips-Birne mit Vanilleeiscreme 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Topfensoufflé mit Mirabellen aus dem Klostergarten 15,80
(ab 2 Personen – 35 Min.)

Eiscreme und Sorbets mit Früchten
1 Kugel: 4,50 / 2 Kugeln: 6,50 / 3 Kugeln: 8,50

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse 14,50