

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Hausekt „Klosterbräu“ mit Cassis 0,1l 5,50  
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 11,40  
Rhabarbertraum 0,2l 6,50

## MENÜ TRADITION:

Klare Rindssuppe mit Maultaschen  
~  
Schwäbisch-Hällisches Landschwein im Gusseisentopf geschmort mit Spitzkraut und Bärlauchpüree  
~  
Grießknödel mit marinierten Erdbeeren und Kirschsorbet  
36,50

## GARTENMENÜ:

Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel  
~  
Süßkartoffelravioli mit grünem Spargel,  
Bärlauchschaum und Frühlingssalaten  
~  
Rhabarberstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme  
33,50

## VORSPEISEN:

Tatar vom Bachsaibling mit Frühlingssalat und Forellenkaviar 15,50  
Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Frühlingssalaten 10,50  
Milchlammeleber mit Rhabarber und Bärlauchpüree 16,50  
Frühlingssalat „Klosterbräu“ 12,50  
Gebratenes Kalbsbries mit Morcheln und Spargelrisotto 19,50  
Salat vom Schrobenhausener Spargel mit Gartenkräutern 16,50

## SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Maultaschen 7,50  
Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel 8,50  
Rahmsuppe von Frühlingssalaten 7,50

## HAUPTGERICHTE:

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

Bachsaiiblingfilet mit Gartengemüse, Beluga-Linsen und Kartoffelnockerl 23,50

Karpfenfilet aus unserem Klosterweiher mit Blattspinat, Morcheln und Spargelrisotto 29,50

Süßkartoffelravioli mit grünem Spargel, Bärlauchschaum und Frühlingssalaten 21,50

### SCHROBENHAUSENER SPARGEL

mit Kartoffeln und zerlassener Butter 19,50

... mit Sauce Hollandaise + 5,50

... mit gekochtem Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und Serrano Schinken + 12,50

Gebackenes Kalbshirn mit Kartoffelsalat und Blattsalaten 19,50

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

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

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 29,50

Geschmortes Backerl vom Milchkalb mit Morcheln und Macaire-Kartoffeln 28,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 36,50

(Obige Gerichte mit Schrobenhausener Spargel als Beilage + 12,50)

## DESSERTS:

Grießknödel mit marinierten Erdbeeren und Kirschsorbet 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Rhabarberstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 14,80

Topfensoufflé mit Rotweinzwetschgen 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

Mehlspeisen und Kuchen  
nach Tagesangebot

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse  
vom Affineur Waltmann 14,50

### Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

2017er Escherndorfer Lump

Riesling Auslese

Weingut Horst Sauer 0,1 l 12,50

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie  
unsere Servicemitarbeiter gerne!