

MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein mit Kartoffelknödel
und Salatteller

Bayerische Creme auf Himbeermark mit
frischen Früchten
43,50

GARTEN-MENÜ

Rahmsuppe von der Steckrübe

Serviettenknödel mit Allgäuer Bio-
Bergkäse, Spitzkraut und bunten
Radieschen

Halbgefrorenes von der
Klostergartenwalnuss mit
Zwetschgensorbet
46,50

MENÜ KLOSTERBRÄU

ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Gänseleber mit Selleriecreme und Früchten aus dem Klostergarten

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Bretonischer Hummer mit Sepianoockerl und Champagnerschaum

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Topfensoufflé mit Orangen

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Gebäck

6-Gang-Menü 115,- | 5-Gang-Menü 105,- | 4-Gang-Menü 95,- | 3-Gang-Menü 80,-

MITTAGS-MENÜ

3 Gänge nach Tagesangebot
Dienstag bis Freitag bis 13.00 Uhr
(außer an Feiertagen)
34,50

Klosterbräu-Gutscheine...

*... immer eine gute Geschenkidee.
Erhältlich an der Rezeption oder
unter www.zum-klosterbraeu.de*

VORSPEISEN:

Tatar vom Milchkalb | Altmühltaler Kürbiskerne | Feldsalat 19,50

Kleiner Blattsalat – als Vorspeise oder Beilage 8,50

Jakobsmuschel | Spinatravioli | geeiste Beurre rouge | Perigord-Trüffel 24,50

Kalbsbries | Selleriecreme | Früchte aus dem Klostergarten 19,50

(statt Kalbsbries mit Gänseleber 28,50)

SUPPEN:

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 16,50

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe von der Steckrübe mit Jakobsmuschel 15,50

Serviettenknödel mit Allgäuer Bio-Bergkäse, Spitzkraut und bunten Radieschen 25,50
Spinatravioli mit roter Bete, weißer Zwiebelcreme, Radicchio und Perigord-Trüffel 32,50

SCHUTTER-FORELLE VON DER FISCHZUCHT REILE

Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50

BACHSAIBLING IM KARTOFFELMANTEL

Bachsaibling im Kartoffelmantel mit „fleur de sel“, Blattspinat und Sepianockerl 38,50

WILDZANDER MIT CHANTERELLES

Filet vom Wildzander mit Blumenkohl und Chanterelles 42,50

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

Backerl und Boudin noir vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Perigord-Trüffel,
Muskatkürbis und Selleriecreme 36,50

ENTENBRUST

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln 38,50

BOEUF DE HOHENLOHE

Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste, winterlichem Gemüse
und Kartoffelgratin 49,50

Geschmorte Ochsenschulter mit winterlichem Gemüse und Serviettenknödel 29,50

REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Ragout vom Usseltaler Reh mit Egerlingen, Blaukraut und Spätzle 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 36,50

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50
Apfelstrudel von Äpfeln aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme 9,50

Mousse au Chocolat „Sao Thomé“ mit Mandarinsorbet 15,50

Topfensoufflé mit Orangen (ab 2 Personen / 45 Minuten Zubereitungszeit) 18,50 pro Person

Zitronentarte mit Cassissorbet 9,50

Halbgefrorenes von der Klostergartenwalnuss mit Zwetschgensorbet 15,50

Eiscreme und Sorbets mit Früchten (frisch gerührt, nach Tagesangebot):

1 Kugel/5,50 2 Kugeln/9,50 3 Kugeln/12,50

Kuchen und Mehlspeisen laut Tagesangebot 5,- bis 6,-

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
kleine Auswahl 15,- / große Vielfalt 19,-

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie unsere Servicemitarbeiter gerne!