

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Cassis oder Holunder 0,1l 4,80

Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 11,-

Orange-Ingwer-Sprizz 0,2l 7,-

## WILD-MENÜ:

Salat „Hubertus“ mit Rehmedaillons, Cox-Orange-Apfel und Walnüssen

~

Geschmorter Wildhase mit Rotweinzwetschgen, Rahmwirsing und Spätzle

~

Lebkuchenmousse mit flambierten Feigen, Punsch und Mandarinen

44,50

## MENÜ TRADITION:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel,  
Blaukraut und Kartoffelknödel

~

Bayerische Creme auf Himbeermark mit  
frischen Früchten

36,50

## GARTENMENÜ:

Rahmsuppe von der Pastinake

~

Kürbiskrapferl mit Rosenkohlschaum,  
Herbstgemüse und Feldsalat

~

Vanillehalbgefrorenes mit Walnüssen und  
Zwetschgen aus dem Klostergarten

33,50

## VORSPEISEN:

Salat „Hubertus“ mit Rehmedaillons, Cox-  
Orange-Apfel und Walnüssen 19,50

Tatar von der Lachsforelle mit Feldsalat und  
Forellenkaviar 15,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit  
Kürbiskernöl und Herbstsalaten 10,50

Herbstsalat „Klosterbräu“ 9,90

Flusskrebse aus dem Kreuzgangbrunnen  
in Kräutern gebraten 3 Stck. 19,50

Kalbsbries mit Schwarzwurzelpüree,  
Pfifferlingen und Herbstsalaten 19,50 (28,50  
als Hauptgericht)

## SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 6,60

Rahmsuppe von der Pastinake 7,50

Baringer Wildrahmsuppe 8,50

### Baringer Adventssingen

Am 4. Advent, den 23.12.2018 um 16.00 Uhr findet das  
9. Adventssingen in der Wallfahrtskirche Hl. Kreuz  
in Bergen statt. Der Eintritt ist frei – Spenden kommen  
der Renovierung des Kreuzpartikels zugute!

## HAUPTGERICHTE:

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

Bachsaiiblingfilet mit Gartengemüse, Beluga-Linsen und Pastinaken-Kartoffel-Nockerl 23,00

Wildzander auf Blattspinat mit rote Rüben-Risotto 29,50

Kürbiskrapferl mit Rosenkohlschaum, Herbstgemüse und Feldsalat 21,50

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel 26,50

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

Usseltaler Rehbock mit Kräuterseitling, Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 34,50

Geschmorter Wildhase mit Rotweinzwetschgen, Rahmwirsing und Spätzle 26,50

### *Das Beste vom Milchkalb*

Filet mit Maronen gratiniert und geschmortes Backerl mit rotem Zwiebelconfit,  
Gewürzfeige und Schwarzwurzelpüree 35,50

## DESSERTS:

Lebkuchenmousse mit flambierten Feigen, Punsch und Mandarinen 14,80

Gratinierte Williams-Christ-Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Vanillehalbgefrorenes mit Walnüssen und Zwetschgen aus dem Klostergarten 14,50

Topfensoufflé mit Kirschen aus dem Rumtopf und Kirschsorbet 15,80  
(ab 2 Personen – 35 Min.)

Unsere Weinempfehlung  
zum Dessert:

2017er Escherndorfer Lump  
Riesling Auslese  
Weingut Horst Sauer 0,1 l 11,80

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

Mehlspeisen und Kuchen  
Kuchen nach Tagesangebot

Weihnachtsgebäck aus unserer Patisserie  
100g / 5,50

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