

APERITIF:

Biere der Brauereien Winkler-Bräu und Gutmann
Hausekt „Zum Klosterbräu“ 0,1 l | 6,80 Champagner Pascal Doquet 0,1 l | 14,50 Erdbeer-Rhabarber-Traum 7,-

MENÜ TRADITION

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädle

Backerl vom Milchkalb | Frühlingsgemüse |
Kartoffelgratin

Bayerische Creme auf Himbeermark

45,50

GARTEN MENÜ

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

Grünes Spargelrisotto | Frühlingsmorcheln |
rote Buttersoße

Zitronentarte mit Cassissorbet

43,50

NEU ab 1. Juni 2022 - Restaurant "Klosterbräu 1719"

Das Restaurant "Klosterbräu 1719" in der denkmalgeschützten Malztenne ist unser neues, zusätzliches Restaurant. 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. Weitere Informationen finden Sie unter www.klosterbraeu.de

GASTSTUBEN-MENÜ

Salat vom Schrobenshausener Spargel | Salzzitrone | Gartenkräuter

Kotelette vom Eichelweideschwein | Chorizo | Schupfnudeln | Morcheln

Allgäuer Bio-Käse und Rohmilchkäse
vom Affineur Waltmann

Dunkles Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren

3 Gänge 54,50 / 4 Gänge 64,50

AUF VORBESTELLUNG:

Geschmorte Kalbshaxe mit Beilagen (ab 2 Personen / 28,50 pro Person)

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Kartoffelknödel, Krautsalat und Blattsalaten (ab 6 Personen / 19,50 pro Person)

VORSPEISEN

Frühlingssalat „Klosterbräu“ 12,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind I Kürbiskernöl I Frühlingssalaten 14,50

Salat vom Schrobenhausener Spargel I Salzzitrone I Gartenkräuter 16,50

Blutwurst I karamellierter Rhabarber I Kartoffelpüree 16,50

Kalbsbries I grüner Spargel I Belper Knolle 19,50

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit Kräuterflädle 9,50

Spargelcremesuppe 10,50

Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Jakobsmuschel 13,50

HAUPTGERICHTE

Grünes Spargelrisotto I Frühlingsmorcheln I rote Buttersoße 25,50

Filet von der Lachsforelle in Kräutern gebraten I Petersilienkartoffeln I Blattsalate 28,50

Schrobenhausener Spargel I Serrano-Schinken I gekochter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein I Kartoffeln I Sauce Hollandaise 36,50

Backerl vom Milchkalb I Frühlingsgemüse I Kartoffelgratin 33,50

Lende vom Bayerischen Rind I Bratkartoffeln I Kräuterbutter I Frühlingssalat 36,50

Ragout vom Usseltaler Rehbock I Preiselbeeren I Rahmkohlrabi I Spinatknödel 22,50

Kotelette vom Eichelweideschwein I Chorizo I Schupfnudeln I Morcheln 35,50

DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse mit
marinierten Erdbeeren 12,50

Bayerische Creme auf Himbeermark 11,50

Zitronentarte mit Cassissorbet 12,50

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

Kuchen lt. Tagesangebot

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