

APERITIF:

Biere der Brauereien Winkler-Bräu und Gutmann

Haussekt „Zum Klosterbräu“ 0,1l | 7,50 Champagne Pascal Doquet Blanc de Blancs Brut 0,1l | 14,80
Rhabarbertraum (alkoholfrei) 7,50 Gutmann Dunkler Weizenbock 0,5l | 5,80

MENÜ TRADITION

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Geschmortes vom Altmühltaler Milchlamm
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Bayerisch Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

44,50

GARTEN MENÜ

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

Grünes Spargelrisotto mit
roter Buttersauce und Frühlingsalat

Vanilleeisparfait mit
Rhabarber und Gariguetten-Erdbeeren

42,50

NEU - Restaurant "Klosterbräu 1719"

Das Restaurant "Klosterbräu 1719" 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

Geräucherte Makrele mit Wildkräutern und Forellenkaviar

Wildfang Steinbutt mit Muschelsud, Artischocke und Fregola Sarda

Filet vom Milchkalb mit grünem Spargel und Morcheln

Allgäuer Bio-Käse und Rohmilchkäse
vom Affineur Waltmann

oder

Schokoladendessert „Klosterbräu“

3-Gänge 59,50 / 4-Gänge 69,50

EMPFEHLUNG IM FRÜHLING

Fische im Ganzen gebraten auf Vorbestellung (ab 2 Personen):

Schutter-Forelle, Wildzander, Seezunge, Wolfsbarsch, ...

VORSPEISEN

Felsenkrake | Selleriepüree | Chorizzo 18,50

Geräucherte Makrele | Wildkräuter | Forellenkaviar 18,50

Bretonischer Hummer | Wilder Blumenkohl | Krustentierschaum 24,50

Gebratene Entenleber | Rhabarber | Sommertrüffel 24,50

Kleiner Blattsalat – als Vorspeise oder Beilage 7,50

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe von Frühlingskräutern 9,50

Blumenkohlcremesuppe mit Jakobsmuschel 14,50

HAUPTGERICHTE

Bandnudeln | Sommertrüffel | Parmesan 26,50

Grünes Spargelrisotto | rote Buttersauce | Frühlingsalat 25,50

Filet vom Bachsaibling | Blattsalate | Petersilienkartoffeln 25,50

Wildfang Steinbutt | Muschelsud | Artischocke | Fregola Sarda 36,50

Bretonischer Steinköhler | grünes Spargelrisotto | Safranschaum 34,50

Lende vom Weiderind | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin 39,50

Filet vom Milchkalb | grüner Spargel | Morcheln | Kartoffelpüree 44,50

Côte de Boeuf für zwei | Bratkartoffeln | Kräuterbutter | Blattsalate 79,50

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Zitronentarte mit Mangosorbet 13,80

Bayerisch Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten 11,50

Schokoladendessert „Klosterbräu“ 14,50

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

Vanilleeisparfait mit Rhabarber und Gariguetterd-
Erdbeeren 13,80

Kuchen und Mehlspeisen lt. Tagesangebot
4,50 bis 5,50

Allgäuer Bio-Käse und Rohmilchkäse
vom Affineur Waltmann 15,50