

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ 0,1 l 6,50  
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1 l 11,40  
Sekt mit Lavendel (alkoholfrei) 0,2 l 7,50

## SOMMERMENÜ

Kalbsbries mit Renekloden und Jakobi-Äpfel aus dem Klostergarten

~

Consommé double mit Rehmaultäschchen

~

Wolfsbarsch mit Pfifferlingen und Spinatravioli

~

Vanillehalbgefrorenes mit Cassissorbet und Sommerbeeren  
oder

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

4-Gänge 59,50 / 3-Gänge (ohne Vorspeise) 49,50

### Menü Tradition:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Backerl vom Milchkalb mit Pfifferlingen  
und Kartoffelstrudel

~

Bayerische Creme auf Himbeermark  
mit frischen Früchten

39,50

### GARTENMENÜ:

Paprikacremesuppe

~

Tarte von Gartentomaten mit Pfifferlingen  
und Sommersalaten

~

Zitronentarte – Crème brûlée –  
Joghurteiscreme

34,50

## VORSPEISEN:

Kalbsbries mit Reneclauden und Jakobi-Äpfel aus dem Klostergarten 19,50

Wachtelbrust mit Spinatravioli 19,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalaten 12,50

Tartar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Sommersalaten 18,50

## SUPPEN:

Consommé double mit Rehmaultäschchen 12,50

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 8,50

Paprikacremesuppe 8,50

Rahmsuppe von Wiesenkräutern und Jakobsmuschel 13,50

## HAUPTGERICHTE:

Filet vom Bachsaibling mit Kräutern gebraten,  
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 24,50

Wolfsbarsch mit Pfifferlingen und Spinatravioli 32,50

Tarte von Gartentomaten mit Pfifferlingen und Sommersalaten 21,50

Backerl vom Milchkalb mit Pfifferlingen  
und Kartoffelstrudel 29,50

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

Usseltaler Rehbock mit Reneclauden,  
Kohlrabigemüse und Schupfnudeln 33,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Gartenkräuterkruste,  
Sommergemüse und Kartoffelgratin 39,50

## DESSERTS:

Vanillehalbgefrorenes mit Cassisorbet und Sommerbeeren 14,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Zitronentarte – Crème brûlée – Joghurteiscreme 14,80

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  
2018er Escherndorfer Lump  
Riesling Auslese  
Weingut Horst Sauer 0,1l 12,90

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie  
unsere Servicemitarbeiter!