

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Hausekt „Klosterbräu“ mit Birne aus dem Klostergarten 0,1 l 6,50  
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1 l 11,40

## HERBSTMENÜ

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Feldsalat

~

Maronencremesuppe mit Herbsttrüffel

~

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln

~

Zitronentarte – Crème brûlée – Joghurteiscreme  
oder

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

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

## Menü Tradition:

Consommé mit Gänseleberknödel

~

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel,  
Blaukraut und Kartoffelgratin

~

Bayerische Creme auf Himbeermark mit  
frischen Früchten

39,50

## GARTENMENÜ:

Pastinakencremesuppe

~

Mangoldstrudel mit Maronen  
und Herbstsalaten

~

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit  
Vanilleeiscreme

34,50

## VORSPEISEN:

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Feldsalat 18,50

Blutwurst mit Zwetschgen und Äpfel aus dem Klostergarten 16,50

Kalbsbries mit Pfifferlingen und Kürbisnockerl 19,50

Herbstsalat mit gebratenen Chanterelle-Pilzen 12,50

## SUPPEN:

Consommé mit Gänseleberknödel 8,50

Maronencremesuppe mit Herbsttrüffel 13,50

Pastinakencremesuppe 8,50

## HAUPTGERICHTE:

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

Mangoldstrudel mit Maronen und Herbstsalaten 21,50

Bauernente aus dem Bratrohr mit Bratapfel,  
Blaukraut und Kartoffelgratin 29,50

Milchkalbsbraten mit Apfelcrêpe, Pfifferlingen  
Gartengemüse und Spätzle 29,50

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln 36,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste,  
Herbstgemüse und Kartoffelgratin 39,50

## DESSERTS:

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme 14,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 11,00

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

Geschenkgutscheine erhalten Sie an der Rezeption  
oder in unserem Gutscheinshop auf  
[www.zum-klosterbrau.de](http://www.zum-klosterbrau.de)

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2018er Escherndorfer Lump

Riesling Auslese

Weingut Horst Sauer 0,1l 12,90

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie  
unsere Servicemitarbeiter!