

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Granatapfel 0,1 l 6,00 ~ Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1 l 11,40  
Orangen-Ingwer-Sprizz (mit/ohne Alkohol) 6,50

## WINTER-MENÜ – Schätze der Meere

Spinatravioli mit Jakobsmuscheln

~

Wildconsommé mit Rehmaultäschchen

~

Skrei (Winterkabeljau) mit Blattspinat, Beluga-Linsen und Lauchrisotto

~

Zitronentarte – Passionsfrucht – Mousse au Chocolat

oder

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

4-Gänge 49,50 / 3-Gänge (ohne Vorspeise) 39,50

## MENÜ TRADITION:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Schwäbisch-Hällisches Landschwein  
im Gusseisentopf geschmort  
mit Spitzkraut und Spinatknödel

~

Bayerische Creme auf Himbeermark  
mit frischen Früchten

34,50

## GARTENMENÜ:

Pastinakencremesuppe

~

Kartoffelstrudel mit Perigord-Trüffel,  
rote Rüben und Feldsalat

~

Orangencrêpe mit Grand Marnier  
und Joghurteiscreme

33,50

## VORSPEISEN:

Kalbsbries mit Lauchrisotto und Perigord-Trüffel 19,50

Wintersalat „Klosterbräu“ 12,50

Spinatravioli mit Jakobsmuscheln 19,50

Tatar vom Bachsaibling mit Wintersalaten 16,50

## SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 7,50

Wildconsommé mit Rehmaultäschchen 8,50

Pastinakencremesuppe 7,50

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

## HAUPTGERICHTE:

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

Skrei (Winterkabeljau) mit Blattspinat, Beluga-Linsen und Lauchrisotto 29,50

Kartoffelstrudel mit Perigord-Trüffel, rote Rüben und Feldsalat 21,50

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

Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste,  
Gartengemüse und Kartoffelgratin 37,50

Leber vom Altmühltaler Milchlamm mit roten Zwiebeln,  
Äpfeln und Kartoffelpüree 24,50

Backerl vom Milchkalb mit Perigord-Trüffel, Schwarzwurzeln und Kartoffelstrudel 29,50

Schwäbisch-Hällisches Landschwein im Gusseisentopf geschmort  
mit Spitzkraut und Spinatknödel 19,50

### ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

Klassiker aus der Klosterbräu-Küche in ganz kleinen Portionen serviert. Gerne auch vegetarisch. Lassen Sie sich überraschen! 6-Gänge 42,50 € (nur tischweise – täglich außer Samstagabend und Sonn- und Feiertagen)

## DESSERTS:

Orangencrêpe mit Grand Marnier und Joghurteiscreme 14,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 10,50

Zitronentarte – Passionsfrucht – Mousse au Chocolat 14,80

Topfensoufflé mit Erdbeeren aus dem Rumtopf 15,80  
(ab 2 Personen – 35 min.)

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

2017er Escherndorfer Lump

Silvaner Auslese

Weingut Horst Sauer 0,1 l 12,50

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie  
unsere Servicemitarbeiter!