

APERITIF:

Biere der Brauereien Gutmann und Winkler-Bräu
Haussekt „Zum Klosterbräu“ 0,1l / 7,50 Champagne Paul Louis Martin 0,1l / 15,50
Haussekt „Zum Klosterbräu“ 0,1l mit Birne aus dem Klostergarten / 8,50
Orangen-Ingwer-Spritz 9,50 / alkoholfrei: 8,50

TRADITIONS-MENÜ

Tafelspitzcosommé mit Entenleberknödel

Milchkalbsackerl im Gusseisentopf
geschmort mit Herbstgemüse und Béchamel-
Kroketten

Bayerisch Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

46,50

GARTEN-MENÜ

Pastinakencremesuppe

Spinatravioli mit Burgunder-Trüffel,
Petersilienschaum und Herbstsalaten

Halbgefrorenes von der Klostergarten-
Walnuss mit Heidelbeeren und

Zwetschensorbet

44,50

GASTSTUBEN-MENÜ

Spinatravioli mit Jakobsmuschel

Kalbsbries mit Frisee, Waldpilzen und Burgunder-Trüffel

Bretonischer Steinbutt mit Risotto vom Muskatkürbis und Pfifferlingen

Usseltaler Rehbock mit Quitte aus dem Klostergarten, Rahmwirsing und Schupfnudeln

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Adventliche Dessertvariante „Klosterbräu“

Birnenstrudel – Crème brûlée – Lebkuchenmousse - Weihnachtspunsch

3-Gänge 64,50 / 4-Gänge 74,50 / 5-Gänge 84,50 / 6-Gänge 94,50

MITTAGS-MENÜ

Dienstag – Freitag 11.30 – 13.30 Uhr

3 Gänge nach Tagesangebot

29,50

KLOSTERBRÄU

GUTSCHEINE...

...immer eine gute Geschenkidee

Erhältlich an der Rezeption oder unter

www.zum-klosterbraeu.de

VORSPEISEN

Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Herbstsalat 19,50

Kalbsbries mit Frisee, Waldpilzen und Burgunder-Trüffel 22,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Herbstsalat 15,50

Spinatravioli mit Jakobsmuschel 19,50

Kleiner Blattsalat – als Vorspeise oder Beilage 7,50

SUPPEN

Tafelspitzconsommé mit Entenleberknödel 9,50

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 14,50

Pastinakencremesuppe 9,50

HAUPTGERICHTE

Spinatravioli mit Burgunder-Trüffel

Spinatravioli mit Burgunder-Trüffel, Petersilienschaum und Herbstsalaten 29,50

Schutter-Forelle

*Filet von der Schutter-Forelle in Gartenkräutern gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 28,50*

Bachsaiibling von der Fischzucht Reile

mit Pfifferlingen, Blattspinat und Risotto vom Muskatkürbis 36,50

Boudin noir

*Blutwurst vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Burgunder-Trüffel,
wildem Brokkoli und Selleriecreme 25,50*

Milchkalb

*Milchkalbsbackerl im Gusseisentopf geschmort
mit Herbstgemüse und Béchamel-Kroketten 35,50*

Bauernente vom Bachbauernhof:

aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel 35,50

Reh aus umliegenden Wäldern

*Usseltaler Rehbock mit Quitte aus dem Klostergarten, Rahmwirsing
und Schupfnudeln 42,50*

Boeuf de Hohenlohe

*Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste,
herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin 46,50*

TRADITIONELLE REGIONALE KÜCHE – GROSSE STÜCKE IM GANZEN FÜR SIE ZUBEREITET:

(auf Vorbestellung / mind. 24 Stunden vorher)

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,50 p.P. / ab 6 Personen

Milchkalbshaxe im Gusseisentopf geschmort 33,50 p.P. / ab 2 Personen

jeweils mit passenden Beilagen – weitere Gerichte auf Anfrage

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Bayerisch Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten 12,50

Adventliche Dessertvariante „Klosterbräu“
Birnenstrudel – Crème brûlée
Lebkuchenmousse - Weihnachtspunsch 15,50

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss
mit Heidelbeeren und Zwetschensorbet 14,80

Zitronentarte mit Joghurtiscreme 8,50

Eiscreme und Sorbets mit Früchten:
1 Kugel/4,50 2 Kugeln/7,50 3 Kugeln/9,50

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

Allgäuer Bio-Käse und französischer
Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
kleine Auswahl 15,- / große Vielfalt 19,-

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie
unsere Servicemitarbeiter gern