

## EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Rhabarber aus dem Klostergarten 0,1l 7,00  
Champagner Louis Roederer Brut 0,1l 12,50  
Rhabarbertraum (alkoholfrei) 0,1l 7,00

## SOMMERMENÜ

Blumenkohlcremesuppe mit Sommertrüffel

~

Wolfsbarsch mit Spinatravioli

~

Rehrücken mit Marillen, Rahmwirsing und Schupfnudeln

~

Mandeltarte mit Cassissorbet und Sommerbeeren

oder

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

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

## Menü Tradition:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Backerl vom Milchkalb mit Gartengemüse  
und Kartoffelgratin

~

Bayerisch Creme auf Himbeermark  
mit frischen Früchten

39,50

## GARTENMENÜ:

Rahmsuppe von Wiesenkräutern

~

Spinatravioli mit grünem Spargel,  
Pfifferlingen und Sommersalaten

~

Marillenstrudel – Crème brûlée –  
Joghurteiscreme

36,50

## VORSPEISEN:

Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Sommersalaten 18,50

Kalbsbries mit Spinatravioli und Pfifferlingen 19,50

Blutwurst mit Marillen 16,50

## SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 8,50

Rahmsuppe von Wiesenkräutern mit Jakobsmuschel 13,50

Blumenkohlcremesuppe mit Sommertrüffel 13,50

## HAUPTGERICHTE:

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

Wolfsbarsch mit Sommertrüffel, bunten Tomaten  
und Spinatravioli 34,50

Spinatravioli mit grünem Spargel,  
Pfifferlingen und Sommersalaten 22,50

Rehrücken mit Marillen,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln 39,50

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen und Kartoffelnockerl 29,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Wiesenkräuterkruste,  
Gartengemüse und Kartoffelgratin 39,50

## DESSERTS:

Frisch gerührte Vanilleeiscrème mit Erdbeeren 12,80

Zitronentarte mit Pfefferminzparfait und Sommerbeeren 13,50

Marillenstrudel – Crème brûlée – Joghurteiscrème 14,80

Eiscrème 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 0,1 l 12,90

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie  
unsere Servicemitarbeiter!

Wegen der aktuellen Umstände können wir Ihnen  
nur eine etwas kleinere Speisenauswahl anbieten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!