

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ 0,1 l 6,50
Champagner Louis Roederer Brut 0,1 l 12,50
Sanbitter mit Maracujasaft 0,2 l 6,50

HERBSTMENÜ

Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Herbstsalaten

~

Seeteufel mit Pfifferlingen

~

Wildentenbrust mit Holunderbeeren, Rahmwirsing
und Schupfnudeln

~

Kürbistarte – Crème brûlée – Joghurteiscreme

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

~

Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem
Meerrettich, Blattspinat und Bratkartoffeln

~

Bayerische Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

39,50

GARTENMENÜ:

Paprikacremesuppe

~

Ravioli vom Muskatkürbis mit Pfifferlingen und
Herbstsalaten

~

Zwetschgenknödel
mit frisch gerührter Vanilleeiscreme

36,50

VORSPEISEN:

Parfait von der geräucherten Schutter-Forelle mit Herbstsalaten 14,50

Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Herbstsalaten 18,50

Kalbsbries mit Pfifferlingen und Ravioli vom Muskatkürbis 19,50

SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 8,50

Tafelspitzconsommé mit Entenleberklößchen 9,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Jakobsmuschel 13,50

HAUPTGERICHTE:

Filet von der Schutter-Forelle
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 23,50

Gold-Dorade mit Pfifferlingen, Gartenerbsen
und Ravioli vom Muskatkürbis 34,50

Ravioli vom Muskatkürbis mit Pfifferlingen und Herbstsalaten 23,50

Wildentenbrust mit Holunderbeeren, Rahmwirsing
und Schupfnudeln 39,50

Geschmortes Backerl vom Milchkalb
mit Gartengemüse und Kürbisnockerl 29,50

Lammcarré mit Wiesenkräuterkruste, Gartengemüse
und Kartoffelgratin 39,50

DESSERTS:

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 11,00

Kürbistarte – Crème brûlée – Joghurteiscreme 14,80

Zwetschgenknödel mit frisch gerührter Vanilleeiscreme 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
Silvaner Auslese
Weingut Horst Sauer 0,1 l 12,90

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie
unsere Servicemitarbeiter!