

MENÜ TRADITION

Maultaschensuppe

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Kartoffelknödel und Blattsalaten

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

45,50 €

MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

GARTEN-MENÜ

Kohlrabicremesuppe

Bandnudeln mit Bärlauch, grünem Spargel und Radieschen

Rhabarberstrudel mit Crème brûlée
und Joghurteiscreme

45,50

Schrobenhausener Spargel mit Kartoffeln und zerlassener Butter 29,50

... mit Sauce Hollandaise + 5,50

... mit gekochtem Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und
luftgetrockneten Serrano-Schinken + 13,50

... mit einem Medaillon vom Milchkalb oder Original Wiener Schnitzel + 16,50

MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Salat vom Schrobenhausener Spargel | Frühlingskräutern | Jakobsmuschel

Wildlachs | Bärlauchravioli | Radieschen

Das Beste vom Milchkalb | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin

Pistazienparfait | gratinierter Rhabarber | Mousse au chocolat „Sao Thomé“

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Gebäck

3-Gang-Menü 75,- | 4-Gang-Menü 85,- | 5-Gang-Menü 95,-

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie unsere Servicemitarbeiter gerne!

VORSPEISEN

- Bärlauchravioli | Jakobsmuschel | Radieschen 24,50
Kalbsbries mit grünem Spargelrisotto 19,50
Salat vom Schrobenhausener Spargel mit Frühlingskräutern 18,50
Tatar vom Bachsaibling | Forellenkaviar | Frühlingsalat 19,50
Kleiner Blattsalat – als Vorspeise oder Beilage 8,50

SUPPEN

- Kohlrabicremesuppe 10,50
Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50
Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel 12,50

HAUPTGERICHTE

- Bandnudeln mit Bärlauch, grünem Spargel und Radieschen 29,50

Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50

Wildlachs mit Schrobenhausener Spargel und Kartoffelnockerl 42,50

ALTMÜHLTALER MILCHLAMM VOM SCHÄFER EICHHORN

- Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Frühlingsgemüse und
Kartoffelgratin 35,50

MAIBOCK

- Ragout vom Usseltaler Rehbock mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Spätzle 28,50

BOEUF DE HOHENLOHE

- Filet vom Hohenloher Rind mit Bärlauch, Gartengemüse und Kartoffelgratin 46,50

- Geschmorte Ochsenschulter vom Hohenloher Rind mit Frühlingsgemüse
und Serviettenknödel 32,50

- Kalbsbackerl und Boudin noir mit grünem Spargelrisotto und wildem Brokkoli 35,50

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

- Rhabarberstrudel mit Crème brûlée und
Joghurteiscreme 14,50
Bayerische Creme auf Himbeermark mit
frischen Früchten 13,50
Pistazienparfait | gratinierter Rhabarber |
Mousse au chocolat „Sao Thomé“ 16,50
Zitronentarte mit Cassissorbet 9,50
Topfensoufflé mit Erdbeeren
und Rhabarber
ab 2 Pers. / 18,50 pro Person / 45 Minuten)

- Eiscreme und Sorbets mit Früchten (frisch
gerührt, nach Tagesangebot):

1 Kugel/5,50 2 Kugeln/9,50 3 Kugeln/12,50

- Kuchen, Torten und Mehlspeisen laut
Tagesangebot 5,- bis 6,50

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