

## KLOSTERBRÄU-MENÜ

(nur tischweise)

Gruß aus der Küche

\*\*\*

Tatar von der Lachsforelle mit Forellenkaviar und Feldsalat

2016er Anna Lena  
Silvaner Kabinett trocken  
Weingut Brennfleck, Franken

\*\*\*

Gebratene Gänseleber (Foie gras) mit  
Apfel und Quitte aus dem Klostergarten

2011er Gewürztraminer  
Marcel Deiss, Elsass

\*\*\*

Bachsaibling mit Spinatravioli

2014er Hochgrasnitzberg  
Sauvignon blanc  
Weingut Polz, Südsteiermark

\*\*\*

Usseltaler Rehbock mit Rosenkohlblättern, Holunderbeeren und

Blaukrautkrapferl

2012er « Mon cœur »  
Côte du Rhône  
Dom. J.L. Chavre

\*\*\*

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse

\*\*\*

Zitronentarte mit Crème brûlée  
und Mango-Sorbet

2015er Escherndorfer Lump  
Riesling Auslese, Horst Sauer, Franken

6-Gänge 72,50 € (mit glasweiser Weinbegleitung + 44,50)

4-Gänge 57,50 € (mit glasweiser Weinbegleitung + 34,50)

## WINTERMENÜ

(nur tischweise)

Klassiker aus der Klosterbräu-Küche  
in ganz kleinen Portionen serviert.

Gerne auch vegetarisch.

Lassen Sie sich überraschen!

6-Gänge 39,50 €

\*\*\*

**Geschenkidee:**

**Gutschein vom Romantik Hotel Zum Klosterbräu**

\*\*\*