

KLOSTERBRÄU-MENÜ

(nur tischweise)

Gruß aus der Küche

Gebratenes Kalbsbries mit Rhabarber und Feldsalat

2011er Gewürztraminer
Marcel Deiss, Elsass

Kartoffel-Spargel-Tarte mit Flusskrebis

2014er Chardonnay,
Alois Lageder, Südtirol

Bachsaibling mit Lauch und Beluga-Linsen

2014er Hochgrasnitzberg
Sauvignon blanc
Weingut Polz, Südsteiermark

Altmühltaler Milchlammrücken mit Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin

2012er „ Mon coeur „
Côte du Rhône
Dom. J.L. Chavre

Dessertvariation „Klosterbräu“

2015er Escherndorfer Lump
Riesling Auslese, Horst Sauer, Franken

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse

6-Gänge 74,00 € (mit glasweiser Weinbegleitung + 44,50)

4-Gänge 59,00 € (mit glasweiser Weinbegleitung + 34,50)

Sonntags-Menü

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Milchkalbsbraten mit Serviettenknödel, Spätzle und Salatteller

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

34,50 €

FRÜHLINGS-MENÜ

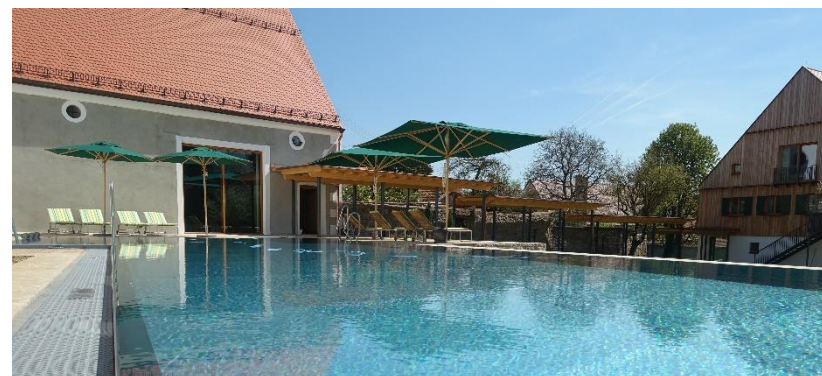
(Täglich außer Sonntagmittag, nur tischweise)

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

Gerne auch vegetarisch.

Lassen Sie sich überraschen!

6-Gänge 39,50 €



Unser neuer Outdoor-Pool (20 m, 29°C)