

KLOSTERBRÄU-MENÜ

(nur tischweise)

Gruß aus der Küche

Das Beste von der Schutter-Forelle
Tatar, Geräuchertes und Kaviar mit Herbstsalaten

2016er Sulzfelder Cyriakusberg
Grauburgunder Kabinett trocken
Weingut Brennfleck, Franken

Variation von der Bauern- und Wildente
mit Foie gras, Apfel und Quitte aus dem Klostergarten

2011er Gewürztraminer
Marcel Deiss, Elsass

Lauchtarte mit Flusskrebse
aus dem Kreuzgangbrunnen

2014er Hochgrasnitzberg
Sauvignon blanc
Weingut Polz, Südsteiermark

Usseltaler Rehbock mit Williamsbirne,
Cassisoße, Rahmwirsing
und Schupfnudeln

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

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse

Schokoladentarte mit Crème brûlée
und Joghurtiscreme

2015er Escherndorfer Lump
Riesling Auslese, Horst Sauer, Franken

HERBSTMENÜ

(nur tischweise)

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

Gerne auch vegetarisch.
Lassen Sie sich überraschen!

39,50 € 6-Gänge

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

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