

### **Empfehlung zum Aperitif:**

Haussekt „Klosterbräu“ mit Cassis oder Holunder aus dem Klostergarten  
0,1l 4,80

Champagner Louis Roederer Brut Premier  
0,1l 11,00

Lillet Wild Berry / Sommerfrüchte 7,00

### **Menü Tradition**

Klare Rindssuppe mit Lebernockerl

~

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Sommergemüse  
und Kartoffelgratin

~

Vanilleeisparfait mit Zwetschgen und Minze aus dem Klostergarten und  
Cassis-Sorbet  
34,50

### **Gartenmenü**

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

~

Steinpilzravioli mit Wiesenkräuterschaum  
und Sommersalaten

~

Marillenstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme  
31,50

### **Vorspeisen:**

Pfifferlinge mit Gartenkräutern und Sommersalaten 15,50

Ravioli vom Usseltaler Rehbock mit Muskatkürbis und Steinpilzen 16,50

Gebratene Flusskrebse mit Gartenzucchini 19,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalaten 10,50

Milchlammeleber mit Zwetschgen und Sommersalaten 16,50

### **Suppen:**

Rahmsuppe von Wiesenkräutern 6,90

Klare Rindssuppe mit Lebernockerl 6,30

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 6,90

### **Schutter-Forelle**

Filet von der Schutter-Forelle mit Kräutern gebraten,  
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 18,50

### **Bachsaibling**

Bachsaibling im Kartoffelmantel mit „fleur de sel“,  
Gartengemüse und Kartoffelnockerl 22,-

### **Lachsforelle**

Filet von der Lachsforelle auf Blattspinat mit Steinpilzravioli 26,50

### **Steinpilzravioli**

Steinpilzravioli mit Wiesenkräuterschaum und Sommersalaten 19,50

### **Usseltaler Rehbock**

Usseltaler Rehbock mit Zwetschgen, Cassissoße, Rahmkohlrabi und Schupfnudeln 33,50

### **Altmühltaler Milchlamm**

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Sommergemüse  
und Kartoffelgratin 26,50

### **Hohenloher Rind**

Filet vom Hohenloher Rind auf Gartenzucchini und Steinpilzen mit  
Kartoffelgratin 34,50

Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße, Blattspinat  
und Bratkartoffeln 19,50

### **Das Beste vom Milchkalb**

Filet und Backerl vom Milchkalb mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Risotto vom  
Muskatkürbis 33,50

### **Desserts:**

Marillenstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 14,80

Dessertvariation „Klosterbräu“ 16,80

Vanilleeisparfait mit Zwetschgen und Minze aus dem Klostergarten  
und Cassis-Sorbet 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 9,90

Topfensoufflé mit Sommerbeeren 14,80 (ab 2 Personen - 35 Min.)

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse 14,50