

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

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

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

Sanbitter mit Orangensaft 0,2l 6,50

MENÜ TRADITION:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Geschmorte Milchkalbsbackerl mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Lauchrisotto

~

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

36,50

GARTENMENÜ:

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

~

Bärlauchravioli mit grünem Spargel, frischen Morcheln und Feldsalat

~

Vanille-Halbgefrorenes mit Cassis Sorbet und Erdbeeren aus dem Rumtopf

33,50

VORSPEISEN:

Frühlingsalat „Klosterbräu“ 9,90

Gebratenes Kalbsbries mit Rhabarber und Feldsalat 16,50

Tatar von der Lachsforelle mit Forellen-Kaviar und Feldsalat 15,50

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Frühlingsalaten 10,50

Kartoffel-Spargel-Tarte mit Flusskrebs aus dem Kreuzgangbrunnen 24,50

SUPPEN:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 6,60

Räucherfischsuppe mit Lachs-Süßkartoffel-Maultascherl 9,50

Rahmsuppe von Frühlingskräutern 6,90

Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel 8,50

HAUPTGERICHTE:

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

Filet vom Bachsaibling mit Lauch, Beluga-Linsen und Kartoffel-Spargel-Tarte 22,--

Filet von der Lachsforelle mit Schrobenshausener Spargel und Kartoffelnockerl 34,50

Bärlauchravioli mit grünem Spargel, frischen Morcheln und Feldsalat 21,50

<p>Schrobenshausener Spargel mit Kartoffeln und zerlassener Butter 23,50 ... mit Sauce Hollandaise + 5,50 ... mit gekochtem Schinken vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein und Serrano Schinken + 9,50</p>
--

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

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Frühlingsgemüse
und Kartoffelgratin 29,50

Taubenbrust mit Kalbsbries, Rahmwirsing und Dauphine-Kartoffeln 34,50

Filet vom Hohenloher Rind mit grünem Spargel und Kartoffelgratin 34,50

Geschmorte Milchkalbsbackerl mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Lauchrisotto 24,50

DESSERTS:

Zitronentarte mit Crème brûlée und Mango-Sorbet 14,80

Vanille- Halbgefrorenes mit Cassis-Sorbet, Rhabarber und Erdbeeren aus dem Rumtopf 13,80

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 9,90

Topfensoufflé mit Marillenröster und Heidelbeeren 14,80
(ab 2 Personen – 35 Min.)

Rhabarberstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne 9,50

Eiscreme und Sorbets mit Früchten
1 Kugel: 4,50 / 2 Kugeln: 6,50 / 3 Kugeln: 8,50

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse 14,50