

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF:

Haussekt „Klosterbräu“ mit Cassis aus dem Klostergarten 0,1l 4,80
Champagner Louis Roederer Brut Premier 0,1l 11,-
Lillet Wild Berry 7,-

MENÜ TRADITION

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

~

Geschmorte Wildhasenläufe mit Williams-Christ-Birne,
Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln

~

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

32,50

Gartenmenü

Rahmsuppe von der Pastinake

~

Lauchtarte - Blaukrautkräpferl mit Schwarzwurzeln - Feldsalat

~

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Erdbeeren aus dem Rumtopf

31,50

Vorspeisen:

Winterlicher Salat „Klosterbräu“ 9,90

Terrine von der Gänseleber (Foie gras) 19,50
mit Apfel und Quitte aus dem Klostergarten

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

Gebratene Milchlammnieren mit Maronenravioli 14,50

Suppen:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 6,60

Rahmsuppe von der Pastinake 6,90

Wildconsommé mit Rehmaultäschchen 7,50

HAUPTGERICHTE:

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

Bachsaibling mit Lauch, Beluga-Linsen
und Spinatravioli 22,-

Filet von der Lachsforelle
auf „bunter“ Beete
mit einer Lauchtarte 27,50

Winterliche Gartenvariation
Lauchtarte - Blaukrautkräpferl
mit Schwarzwurzeln - Feldsalat 19,50

Maultaschen vom Ochsenchwanz mit Kartoffelsalat
und Blattsalaten 18,50

Geschmorte Wildhasenläufe mit Williams-Christ-Birne,
Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln 19,50

Usseltaler Rehbock mit Rosenkohlblättern,
Holunderbeeren und Blaukrautkräpferl 33,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Ochsenchwanzmaultaschen,
Selleriepüree und Kartoffelgratin 34,50

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin 26,50

Geschmorte Milchkalbsackerl mit Egerlingen,
winterlichem Gemüse und Spinat-Ravioli 24,50

DESSERTS:

Zitrontarte mit Crème brûlée und Mango-Sorbet 14,80

Halbgefrorenes von der Klostersgarten-Walnuss mit 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.)

7 verschiedene Allgäuer und französische Rohmilchkäse 14,50

Fourme d'Ambert, Reblochon, Brillat Savarin, Livarot, Colloumier fermier vom Maître Affineur Waltmann
Zwölfender Allgäuer Bergkäse und Münster aus Allgäuer Bio-Heumilch. Quittengelee und Feigensenf