

1624 – 2024

400 jähriges Jubiläum: Verleihung der Taferngerechtigkeit



MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Maultaschen

Backerl vom Milchkalb mit Tomatenrisotto, Pfifferlingen und wildem Brokkoli

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

48,50

MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

GARTEN-MENÜ

Rahmsuppe von der Gartenpaprika

Tomatenrisotto mit weißem Tomatenschaum, Bio-Mozzarella und Sommersalat

Marillenstrudel | Crème brûlée | Joghurteiscreme

45,50

MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Bunter Tomatensalat | Jakobsmuschel | Kapuzinerkresse

Wildlachs | mediterranes Gemüse | Gnocchi vom Klostergarten - Salbei

Usseltaler Rehbock rosa gebraten | Wildpflaume aus dem Klostergarten |
Selleriecreme | Mandelbällchen

Gratinierter Weinbergpfirsich mit Sao Thomé-Schokoladeneiscreme

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Gebäck

3-Gang-Menü 75,- | 4-Gang-Menü 85,- | 5-Gang-Menü 95,-

VORSPEISEN

- Jakobsmuschel mit buntem Tomatensalat und Kapuzinerkresse 24,50
- Kalbsbries mit Marille aus dem Klostergarten und Selleriecreme 24,50
- Tatar vom Bachsaibling mit Forellenkaviar und Sommersalat 19,50
- Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalat 16,50

SUPPEN

- Rahmsuppe von der Gartenpaprika mit Jakobsmuschel 15,50
- Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50
- Rahmsuppe von Wiesenkräutern 10,50
- Kleiner Blattsalat – als Vorspeise oder Beilage 8,50

HAUPTGERICHTE

- Tomatenrisotto mit weißem Tomatenschaum, Bio-Mozzarella und Sommersalat 29,50
- Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50
- Wildlachs mit Gnocchi vom Klostergarten - Salbei und mediterranem Gemüse 38,50

ALTMÜHLTALER MILCHLAMM VOM SCHÄFER EICHHORN

Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Gartengemüse und Zucchinitascherl 35,50

Maultaschen vom Milchlamm mit Sommersalaten 24,50

REHBOCK AUS DEM USSELTAL

- Rehagout mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Spätzle 28,50
- Useltaler Rehbock rosa gebraten mit Wildpflaume aus dem Klostergarten, Selleriecreme und Mandelbällchen 44,50

BOEUF DE HOHENLOHE

- Filet vom Hohenloher Rind mit Wiesenkräuter, Gartengemüse und Kartoffelgratin 46,50
- Geschmorte Ochenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50
- Backerl vom Milchkalb mit Tomatenrisotto, Pfifferlingen und wildem Brokkoli 35,50

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

- | | |
|--|--|
| <p>Marillenstrudel mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 15,50</p> <p>Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50</p> <p>Zitronentarte mit Cassissorbet 9,50</p> <p>Gratiniertes Weinbergpfirsich mit Sao Thomé-Schokoladeneiscreme 15,50</p> <p>Topfensoufflé mit Sommerbeeren und Marillen ab 2 Pers./ 18,50 p. Pers. / 45 Min.)</p> | <p>Eiscreme und Sorbets mit Früchten (frisch gerührt, nach Tagesangebot): 1 Kugel/5,50 2 Kugeln/9,50 3 Kugeln/12,50</p> <p>Kuchen, Torten und Mehlspeisen laut Tagesangebot 5,- bis 6,50</p> <p>Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann kleine Auswahl 15,- / große Vielfalt 19,-</p> |
|--|--|