

1624 – 2024

**400 jähriges Jubiläum: Verleihung der Taferngerechtigkeit**



## MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

\*\*\*

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel

\*\*\*

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

\*\*\*

Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Jakob-Fischer-Apfel, Zwölfender-Bergkäse  
und Sommersalat

\*\*\*

Zitronentarte | Crème brûlée | Joghurteiscreme

45,50

## MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Bunter Tomatensalat | Jakobsmuschel | Kapuzinerkresse

\*\*\*

Seeteufel | Pfifferlinge | Erbsen-Caramelle

\*\*\*

Das Beste vom Milchkalb mit sommerlichen Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten

\*\*\*

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
- Milchlammleber mit Mirabellen aus dem Klostergarten und Selleriecreme 19,50
- Tatar vom Bachsaibling mit Gartengurken und Sommersalat 19,50
- Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalat 16,50

### SUPPEN

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

### HAUPTGERICHTE

- Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Jakob-Fischer-Apfel, Zwölfender-Bergkäse und Sommersalat 29,50
- Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50
- Seeteufel 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 Altmühltaler Milchlamm mit Sommersalaten 24,50

- Rehrücken aus dem Usseltal mit Mirabellen aus dem Klostergarten, Selleriecreme und Mandelbällchen 44,50

#### BOEUF DE HOHENLOHE

- Filet vom Hohenloher Rind mit sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin 46,50
- Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln 29,50
- Geschmorte Ochenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50
- Backerl vom Milchkalb mit Gartenbohnen, Pfifferlingen und Zwiebelcreme 35,50

### DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

- |   |   |
|---|---|
| <p>Zitronentarte mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 15,50</p> <p>Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50</p> <p>Gratinierte Beeren mit frisch gerührter Vanilleeiscreme 15,50</p> <p>Topfensoufflé mit Sommerbeeren und Marillen ab 2 Pers./ 18,50 p. Pers. / 45 Min.)</p> | <p>Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten 14,50</p> <p>Eiscreme und Sorbets mit Früchten (frisch gerührt, nach Tagesangebot):<br/>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<br/>kleine Auswahl 15,- / große Vielfalt 19,-</p> |
|---|---|