

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):
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> |
|---|---|