

## Erster Schultag im Klosterbräu

### MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

\*\*\*

Milchkalbsbraten mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel

\*\*\*

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

48,50

### GARTEN-MENÜ

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

\*\*\*

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

\*\*\*

Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten

45,50

### MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Bunter Tomatensalat | Jakobsmuschel | Kapuzinerkresse

\*\*\*

Bachsaibling | Pfifferlinge | Erbsen-Caramelle

\*\*\*

Rehrücken aus dem Usseltal mit Zwetschgen aus dem Klostergarten,  
Rahmwirsing und Mandelbällchen

\*\*\*

Zitronentarte | Crème brûlée | Joghurteiscreme

\*\*\*

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

Boudin noir mit Wildpflaume aus dem Klostergarten und Selleriecreme 16,50

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs 19,50

## SUPPEN

Rahmsuppe von der Gartenpaprika mit Jakobsmuschel 15,50

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50

Kleiner Blattsalat  
als Vorspeise oder Beilage 8,50

## HAUPTGERICHTE

Schlutzkrapfen mit Blattspinat, Jakob-Fischer-Apfel, Zwölfender-Bergkäse und Sommersalat 29,50

Pfifferlingsrisotto mit Muskatkürbis und wildem Brokkoli 29,50

Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50

Wildlachs mit Champagnerschaum, Muskatkürbis und Kartoffelnockerl 38,50

### ALTMÜHLTALER MILCHLAMM VOM SCHÄFER EICHHORN

Maultaschen vom Altmühltaler Milchlamm mit Gartengemüse  
und Sommersalaten 24,50

Usseltaler Rehrücken mit Zwetschgen aus dem Klostergarten,  
Rahmwirsing und Mandelbällchen 44,50

### BOEUF DE HOHENLOHE

Filet vom Hohenloher Rind mit Wiesenkräutern, Gartengemüse und Kartoffelgratin 46,50

Geschmorte Ochenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50

Filet und Boudin noir vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Selleriecreme und Lauchzwiebeln 35,50

Backerl vom Milchkalb im Gusseisentopf geschmort mit bunten Gartentomaten  
und Pfifferlingsrisotto 38,50

## DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Zitronentarte mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 15,50

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme 15,50

Topfensoufflé mit Sommerbeeren und Marillen ab 2 Pers./ 18,50 p. Pers. / 45 Min.)

Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten 14,50

Eiscreme und Sorbets mit Früchten (frisch gerührt, nach Tagesangebot):  
1 Kugel/5,50 2 Kugeln/9,50 3 Kugeln/12,50

Kuchen, Torten und Mehlspeisen laut Tagesangebot 5,- bis 6,50

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann  
kleine Auswahl 15,- / große Vielfalt 19,-