

1624 – 2024

**400 jähriges Jubiläum: Verleihung der Taferngerechtigkeit**

## MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

\*\*\*

Backerl vom Milchkalb im Gusseisentopf geschmort  
mit bunten Gartentomaten und Pfifferlingsrisotto

\*\*\*

Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten

48,50

## MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

## GARTEN-MENÜ

Rahmsuppe vom Muskatkürbis

\*\*\*

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

\*\*\*

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme

45,50

## MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs

\*\*\*

Seeteufel | Pfifferlinge | Erbsen-Caramelle

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessertvariation „Klosterbräu“

\*\*\*

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Gebäck

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

## VORSPEISEN

- Kalbsbries mit roter Zwiebel und Pfifferlingen 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  
... mit Bachsaibling 38,50
- Filet von der Schutter-Forelle in Kräutern gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten 29,50
- Seeteufel mit Champagnerschaum, Muskatkürbis und Kartoffelnockerl 44,50

Bauernente vom Bachbauernhof mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel 38,50

- 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
- Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße,  
Blattspinat und Bratkartoffeln 29,50
- 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

- |   |  |
|---|--|
| <p>Zitronentarte mit Crème brûlée und Joghurteiscreme 15,50</p> <p>Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50</p> <p>Gratinierte Birne aus dem Klostergarten 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> |
|---|--|