

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

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

- 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,-