

1624 – 2024

**400 jähriges Jubiläum: Verleihung der Taferngerechtigkeit**



## MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

\*\*\*

Geschmorte Ochenschulter 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 | bretonischer Hummer | Kapuzinerkresse

\*\*\*

Seeteufel | Pfifferlinge | Erbsen-Caramelle

\*\*\*

Rehrücken aus dem Usseltal mit Mirabellen aus dem Klostergarten,  
Selleriecreme und Mandelbällchen

\*\*\*

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

Bretonischer Hummer mit buntem Tomatensalat und Kapuzinerkresse 28,50

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

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

Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalat 16,50

### SUPPEN

Rahmsuppe von der Gartenpaprika mit Jakobsmuschel 15,50

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

Bachsaibling mit Gnocchi vom Klostergarten-Salbei und mediterranem Gemüse 34,50

#### ALTMÜHLTALER MILCHLAMM VOM SCHÄFER EICHHORN

Altmühltaler Milchlammrücken rosa gebraten mit Gartengemüse  
und Zucchinitascherl (für 2 Personen im Ganzen gebraten) 44,50/Person

Maultaschen vom Altmühltaler Milchlamm mit Sommersalaten 24,50

Reh 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

Geschmorte Ochsenschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 29,50

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

Maishähnchenbrust mit Gartenbohnen, Pfifferlingen und Zwiebelcreme 29,50

### DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Zitronentarte mit Crème brûlée und  
Joghurtscreme 15,50

Bayerische Creme auf Himbeermark mit  
frischen Früchten 13,50

Gratinierte Beeren mit frisch gerührter  
Vanilleiscreme 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,-