

« UNVERGESSLICHE MOMENTE »

nur tischweise | auf Wunsch vegetarisch

Gruß aus der Küche

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 16,50

-

Seeteufel | Kürbis-Capelletti | Topinambur 42,-

-

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Wirsing und  
Mandelbällchen 48,-

-

Pistazie und Marzipan | Sao Thomé Schokolade | Feige 16,50

-

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse 19,-

Gebäck

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

1624 – 2024

400 jähriges Jubiläum: Verleihung der Taferngerechtigkeit

« TRADITION ENTDECKEN »

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl 9,50

-

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

oder

Wildzander mit Pfifferlingsrisotto und Muskatkürbis 38,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 49,50

*Alle Gerichte der Menüs können Sie auch einzeln à la carte bestellen!*

## MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag  
(außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

## GARTENMENÜ

Maronencremesuppe mit Mohnnockerl 12,50

-

Spinatravioli mit Steinpilzen und  
Herbstsalaten 29,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

## VORSPEISEN

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs 22,-

Jakobsmuschel mit Kürbis-Capelletti und Herbstrüffel 22,50  
( als vegetarisches Hauptgericht ohne Jakobsmuschel 29,50 )

Gebratene Entenleber mit Wildpflaumen und Cox-Orange-Apfel aus dem  
Klostergarten 19,50

Boudin noir mit Pfifferlingen und Selleriecreme 17,-

Kleiner Blattsalat als Vorspeise oder Beilage 8,50

## SUPPEN

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50 (mit Jakobsmuschel +7,50)

## FÜR GENIEßER

Backerl und Bries vom Milchkalb mit Kürbis-Capelletti und wildem Brokkoli 39,50

Taubenbrust mit Gänseleber, Sellerie, Herbstrüffel und Schupfnudeln 48,-

## KLASSIKER

Geschmälzte Maultaschen mit lauwarmen Kartoffelsalat und Feldsalat 24,50

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

Tafelspitz mit Schnittlauchsoße, Meerrettich, Blattspinat und Bratkartoffeln 29,50

Geschmorte Ochsenschulter vom Hohenloher Rind mit Pifferlingen, Gartengemüse  
und Serviettenknödel 32,50

*Freuen Sie sich auf die Auswahl unserer Patisserie!*