

MENÜ TRADITION

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

Bauernente vom Bachbauernhof mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel

Haselnussparfait mit Zwetschgen aus dem Klostergarten

53,50

MITTAGSMENÜ

immer Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

2 Gänge 28,- / 3 Gänge 34,50

GARTEN-MENÜ

Kartoffelcremesuppe mit Mohnockerl

Spinatravioli mit Steinpilzen und Herbstsalaten

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme

46,-

MENÜ KLOSTERBRÄU

nur tischweise

Gruß aus der Küche

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs

Bachsaibling | Pfifferlinge | Topinambur

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Mandelbällchen

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Cassissorbet

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Gebäck

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

Bei Unverträglichkeiten beraten Sie unsere Servicemitarbeiter gerne!

VORSPEISEN

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

Kalbsbries mit Pfifferlingen
und Selleriecreme 24,50

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

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit Mohnockerl 12,50

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50
...mit Jakobsmuschel 18,-

Kleiner Blattsalat
als Vorspeise oder Beilage 8,50

HAUPTGERICHTE

Spinatravioli mit Steinpilzen und Herbstsalaten 29,50

Pfifferlingsrisotto mit Muskatkürbis und Gartengemüse 26,50
... mit Bachsaibling 38,50

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

Wildzander mit Champagnerschaum, Pfifferlinge und Kartoffelnockerl 38,50

Kirchweih in Bergen

Bauernente vom Bachbauernhof mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel 38,50
mit gleichen Beilagen: Kirchweihgans 48,-

Backerl vom Milchkalb mit Steinpilzen, wildem Brokkoli und Schupfnudeln 35,00

BOEUF DE HOHENLOHE

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

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

Geschmorte Ochschulter mit Pfifferlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Mandelbällchen 48,-

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 karamellisierten
Früchten aus dem Klostergarten
ab 2 Pers./ 18,50 p. Pers. / 45 Min.)

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,-