

« UNVERGESSLICHE MOMENTE »

nur tischweise | auf Wunsch vegetarisch

Gruß aus der Küche

Getrübte Kartoffelcremesuppe 16,50

-

Wildzander | Kürbis-Capelletti | Topinambur 38,50

-

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Wirsing und Mandelbällchen 48,-

-

Pistazie | Marzipan | Sao Thomé Schokolade 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

Bachsaibling mit Radicchiorisotto 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

Pastinakencremesuppe mit Mohnnockerl 12,50

-

Spinatravioli mit Herbsttrompeten und  
Blattsalaten 29,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

## VORSPEISEN

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

Bretonischer Hummer mit Kürbis-Capelletti und Herbstrüffel 26,50  
(als vegetarisches Hauptgericht ohne Hummer 29,50)

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

Boudin noir und gebackener Kalbskopf mit Herbsttrompeten 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)

UNSER GESCHENKTIP FÜR  
WEIHNACHTEN

KLOSTERBRÄU  
GESCHENKGUTSCHEINE

erhältlich an der Rezeption oder  
unter [www.zum-klosterbraeu.de](http://www.zum-klosterbraeu.de)

## FÜR GENIEßER

Backerl und Bries vom Milchkalb mit Macaire-Katoffeln und wildem Brokkoli 39,50

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

## KLASSIKER

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

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

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

*Freuen Sie sich auf die Auswahl unserer Patisserie!*