

« UNVERGESSLICHE MOMENTE »

nur tischweise | auf Wunsch vegetarisch

Gruß aus der Küche

Getrübte Kartoffelcremesuppe 16,50

-

Wolfsbarsch | Kürbis-Capelletti | Topinambur 38,50 (als Vorspeise 28,50)

-

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Wirsing und Mandelbällchen 48,-

-

Sao Thomé Schokolade | Bio-Dinkel | Orange 15,50

-

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

Maronencremesuppe mit Mohnockerl 12,50

-

Spinatravioli mit Buchenpilzen
und Blattsalaten 29,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

VORSPEISEN

Kaisergranat mit Kürbis-Cappelletti und Topinambur 28,50
(mit Trüffel statt Kaisergranat als vegetarischer Hauptgang 26,50)

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

FÜR GENIEßER

Backerl und Bries vom Milchkalb mit wildem Brokkoli und Macaire-Katoffeln 36,50

Wildentenbrust 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 29,50

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

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und
Feldsalat 36,50

Freuen Sie sich auf die Auswahl unserer Patisserie!