

« UNVERGESSLICHE MOMENTE »

nur tischweise | auf Wunsch vegetarisch

Gruß aus der Küche

Topinamburcremesuppe mit Perigord-Trüffel 16,50

-

Skrei-Winterkabeljau | Cappelletti | Blattspinat 38,50

(als Vorspeise 24,50)

-

Usseltaler Rehrücken mit Wildpflaume, Rosenkohlblätter und  
Pistaziennockerl 48,-

-

Tarte von Sao-Thomé-Schokolade | Orangen mit Grand Marnier |  
Joghurteiscreme 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 Markklößchen 10,50

-

Geschmortes Milchkalb vom Hohenloher Rind  
mit Egerlingen, winterlichem Gemüse und Serviettenknödel 32,50  
oder

Bachsaiibling mit Perlgraupen 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 Mohnockerl 12,50

-

Doppio Ravioli von roter Rübe und  
Klostergarten-Walnuss mit Buchenpilzen und  
Feldsalat 29,50

-

Ein Dessert Ihrer Wahl

3-Gang-Menü 46,-

## VORSPEISEN

Jakobsmuschel mit Cappelletti und Topinambur 24,50

(als vegetarischer Hauptgang: Blattsalat statt Jakobsmuschel 26,50

2

Kalbsbries mit Wildpflaumen und Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten  
und schwarzem Trüffel 24,50

Boudin noir und Kalbskopf mit Wintersalaten 16,50

Tatar und Kaviar vom Bachsaibling mit Feldsalat 18,50

Kleiner Blattsalat als Vorspeise oder Beilage 8,50

## SUPPEN

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl 9,50

Rahmsuppe vom Muskatkürbis 10,50

## FÜR GENIEßER

Milchkalb - Lende, Bries und Maultasche mit wildem Brokkoli und Schwarzwurzel 38,50

Geschmorter Wildhase aus dem Donauries mit Foie gras, Sellerie, schwarzem Trüffel  
und Schupfnudeln 42,50

## KLASSIKER

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

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln  
und Blattsalaten 36,50

Filet vom Hohenloher Rind mit winterlichem Gemüse und Macaire-Kartoffeln 46,50

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

**KLOSTERBRÄU  
GESCHENKGUTSCHEINE**

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