

Menüs



Menü

Suppe



Paprikacremesuppe

7
€

Vorspeisen:



Tatar vom Bachsaibling mit Gartensalat und Forellenkaviar

15
€



Wachtelbrust mit junger Artischocke und mediterranem Gemüse

19
€



Risotto mit Kalbsbries und Pfifferlingen

19
€



Sommersalat „Klosterbräu“

12
€



Tafelspitzsülze vom Hohenloher Rind mit Kürbiskernöl und Sommersalaten

10
€

Hauptgerichte:



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

19
€



Bachsaibling mit junger Artischocke, Beluga-Linsen und Kartoffelnockerl

23
€



Kartoffeltarte mit Pfifferlingen und Sommersalaten

21
€



Milchlammeleber mit Marillen, roten Zwiebeln und Kartoffelpüree

24
€



Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit frischem Meerrettich, Schnittlauchsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln

19
€



Usseltaler Rehbock mit Cassissoße, Kohlrabi und Macaire-Kartoffeln

33
€



Altmühltaler Milchlamm im Gusseisentopf geschmort mit Gartengemüse und neuen Kartoffeln mit Rosmarin

29
€



Geschmortes Backerl vom Milchkalb mit Pfifferlingen und Spinatravioli

28
€



Filet vom Hohenloher Rind mit Gartengemüse und Kartoffelgratin

36
€

Suppen:



Rahmsuppe von Gartenkräutern

7
€



Klare Rindssuppe mit Maultaschen

7
€

Nicht kategorisiert



Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse

14
€



Eiscreme und Sorbets mit Früchten.



Topfensoufflé mit karamellisierten Weinbergpfirsich

15
€



Zitronentarte mit Crème brûlée, Erdbeeren und Joghurteiscreme

14
€



Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

10
€



Mousse au chocolat mit Cassisorbet und Sommerbeeren

13
€