

## Vorspeisen

„Scheuer Tapas“ Karotten-Ingwersuppe, Wildterriner  
und Rauchlachstartar

**€8,70**

Duett von Kürbismousse  
und Schwarzwälder Schinken

**€8,70**

Halbes Dutzend Weinbergschnecken  
in Kräuterbutter

**€8,10**

## Suppen

„Festtagssuppe“ kleine Maultaschen, Markklößchen  
und Flädle schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe

**€4,80**

Karotten-Ingwersuppe  
unter Orangen-Kokosschaum

**€5,60**

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir Ihnen  
einen gemischten Brotkorb.  
Alle Preise inklusive MwSt.

# Salatkreationen

## Wellness Salat

Bunte Blattsalate mit glasierten Putenwürfeln, Nüssen und frischen Früchten

**€13,90**

## Salat Klosterscheuer

Knackige Blattsalate in Himbeer-Nuss-Dressing mit Birnen, gerösteten Nüssen und gegrilltem Ziegenkäse

**€13,90**

## Badischer Wurstsalat

mit Rettich, Gewürzgurken und kleinem Salatbukett  
Auf Wunsch mit Käse

**€9,50**

Zu den oben genannten Gerichten reichen wir Ihnen  
einen gemischten Brotkorb

# Aus der Vegetarischen Küche




Raviolis mit Ziegenfrischkäse gefüllt  
an Kürbis-Apfelragout

**€13,80**

Schwäbische Käsespätzle  
mit gebackenen Zwiebeln und kleinem Salatteller

**€10,90**

Die Gerichte mit  gibt's auch als kleine Portion abzgl. €2,50  
Alle Preise inklusive MwSt

## Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
an Rotweinjus, Pfannenzwiebeln  
mit Spätzle und Salatteller

**€22,80**

Rumpsteak Medium gebraten  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller

**€22,80**

„Klosterpfännle“  
kleine Steaks vom Rind (Medium), Schwein und Pute  
dazu Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller

**€15,80**



Geröstete Rinderleber  
in Balsamicojus mit Bratkartoffeln und Salatteller

**€14,90**



Siedfleisch vom Rind  
in Meerrettichsauce  
mit Salzkartoffeln und Rote Bete


**€15,80**

## Hausgemachte Maultaschen



mit Speck- Zwiebelschmelze  
dazu gibt's einen Salatteller mit Kartoffelsalat,  
verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat

**€13,90**

Die Gerichte mit  gibt's auch als kleine Portion abzgl. €2,50  
Alle Preise inklusive MwSt

## Hauptgänge



Schnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitronenspalte,  
dazu Pommes frites und Salatteller

**€15,80**

Sauerbraten vom Wildschwein auf Rotkohl  
mit Walnussklößen

**€17,90**



Putensteak in Pfeffer-Honigrahmsauce  
an Spinat und Kartoffelgratin

**€14,80**



In Krombacher Bier geschmortes Ochsenbäckle  
mit Bayrisch Kraut und Semmeltaler

**€17,80**

## Aus Fluß und Meer

Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“  
mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat

**€18,90**




Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
an Weisweinsauce, Belugalinsen und Gnocchis

**€18,90**



Gegrilltes Doratenfilet mit frischem Marktgemüse  
und Nudeln

**€18,90**

Die Gerichte mit  gibt's auch als kleine Portion abzgl. €2,50  
Alle Preise inklusive MwSt

## Dessertkarte

Erdbeer/Schokolade/Vanille Eine Kugel Eis	<b>€1,30</b>
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	<b>€3,90</b>
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahne	<b>€4,60</b>
Törtchen von weißem Schokomousse mit frischen Früchten umlegt	<b>€6,80</b>
„Schwarzwaldbecher“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, Sauerkirschragout, Kirschwasser und Sahne	<b>€5,90</b>
Hausgemachtes Bratapfelparfait auf Zwetschgenragout	<b>€6,80</b>
„Ritters Dessertteller“ Kaffee-Creme-Brulee, Gewürzkuchen und gebranntes Mandeleis an frischen Früchten	<b>€8,90</b>