

Vorspeisen

„Wild-Tapas“ Hirschsülze, Wildschwein-Terrine und Schinken-Pilz- Zigarre mit Feldsalatrösschen an Sauce Cumberland	€9,70
Kürbis-Terrine an gegrilltem Ziegenkäse auf Pflaumenchutney	€7,80
Ein Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter	€9,80
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter	€8,10

Suppen

„Festtagssuppe“ Kleine Maultaschen, Markklößchen und Flädle schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe	€4,80
Badisches Schneckenrahmsüppchen unter Pernodschaum	€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 mit Weintrauben und Nüssen
dazu gegrillter 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



Kürbis-Ingwer-Ravioli mit herbstlichem Gemüse


€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**



Gesottener Rindertafelspitz
in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Rote Bete **€15,80**

Hausgemachte Maultaschen



mit Speck- Zwiebelschmelze
dazu gibt's einen Salatteller **€13,90**
mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalaten
und Blattsalat







Die Gerichte mit
€2,50


gibt's auch als kleine Portion abzgl.


Alle Preise inklusive MwSt

Hauptgänge

	Schnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitronenspalte, dazu Pommes frites und Salatteller	€ 15,80
	In Krombacher geschmortes Ochsenbäckle auf Schwarzwurzelgemüse und Kräuter-Grießschnitte	€ 17,90
	Gegrilltes Putensteak in Pfeffer-Honigsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 14,80
	Hirschbraten an Lebkuchensauce mit Speckrosenkohl und Semmel-Taler	€ 18,50

Aus Fluß und Meer

	Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat	€ 17,90
	„Scheuers Fischteller“ Butterfisch, Wolfsbarsch und Lachs an Safransauce mit buntem Gemüse und Nudeln	€ 18,90
	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ratatouille und Gnocchis	€ 17,90

Die Gerichte mit  markiert gibt's auch als kleinere Portion abzgl. € 2,50

Alle Preise inklusive MwSt

Dessertkarte

Erdbeer/Schokolade/Vanille Eine Kugel Eis	€1,20
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	€3,50
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahne	€4,10
Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne Dazu Heiße Kirschen	€5,80
„Scheuers Winterbecher“ Vanille,Pflaumen und Schokoladeneis mit Krokant,Zwetschgenragout und Sahne	€5,90
Hausgemachtes Bratapfelmousse mit frischen Früchten	€7,80
„Ritters Dessertteller“ Tonga-Bohnen-Creme Brulee,Gewürzkuchen und Krokant-Parfait	€8,90

Alle Preise inklusive MwSt