

## Vorspeisen

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

## Suppen

„Festtagssuppe“ Kleine Maultaschen, Markklößchen und Flädle schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe	<b>€4,80</b>
Badisches Schneckenrahmsüppchen unter Pernodschaum	<b>€5,60</b>

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	<b>€ 15,80</b>
	In Krombacher geschmortes Ochsenbäckle auf Schwarzwurzelgemüse und Kräuter-Grießschnitte	<b>€ 17,90</b>
	Gegrilltes Putensteak in Pfeffer-Honigsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	<b>€ 14,80</b>
	Hirschbraten an Lebkuchensauce mit Speckrosenkohl und Semmel-Taler	<b>€ 18,50</b>

## Aus Fluß und Meer

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

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

Alle Preise inklusive MwSt

## Dessertkarte

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

Alle Preise inklusive MwSt