

## Salatkreationen

Wellness Salat  
Bunte Blattsalate mit glasierten Putenwürfeln, Nüssen  
und frischen Früchten **€13,90**

Salat Klosterscheuer  
Knackige Blattsalate in Himbeer-Nuss-Dressing mit  
Trauben, gerösteten Nüssen und gegrilltem  
Ziegenkäse **€13,90**

Badischer Wurstsalat  
mit Rettich, Gewürzgurken und  
kleinem Salatbukett **€ 9,50**  
Auf Wunsch mit Käse

Zu den oben genannten Gerichten reichen wir ihnen  
einen gemischten Brotkorb


## Aus der Vegetarischen Küche



Bärlauch-Ravioli in Kräutersauce  
unter Gemüsestroh **€14,80**

Schwäbische Käsespätzle  
mit gebackenen Zwiebeln und kleinem Salatteller **€11,90**

Gegrillter Ziegenkäse  
mit buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree **€15,80**

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

Alle Preise inklusive MwSt

## Vorspeisen

Räucherforellenmousse auf Rote Bete Carpaccio und Meerrettichschaum	<b>€8,70</b>
Schwarzwälder Schinken Tartar an buntem Salatbeet und Zwiebelmarmelade	<b>€8,70</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>
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kracherle	<b>€5,60</b>

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir ihnen  
einen gemischten Brotkorb.

Alle Preise inklusive MwSt

## Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
an Rotweinjus, Pfannenzwiebeln  
mit Spätzle und Salatteller **€23,80**

Rumpsteak Medium gebraten  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller **€23,80**

„Klosterpfännle“  
kleine Steaks vom Rind(Medium), Schwein und Pute  
dazu Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller **€16,80**



Geröstete Rinderleberwürfel  
in Balsamicojus mit Bratkartoffeln und Salatteller **€15,90**



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 **€14,90**



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



Rinderbraten vom Gaistaler Weiderind  
mit Gemüse und Schupfnudeln

€ 17,90



Rosa gebratenes Schweinefilet an  
Morchelrahm, Gemüse und Nudeln

€ 16,80

Geschmorte Lammhaxe  
auf grünen Bohnenkernen und Polentaschnitte

€ 17,90

„Scheuer-Surf & Turf“  
Gebratene Hähnchenbrust und Garnele mit Zitronen-  
Butterschaum und Erbsen-Kartoffelpüree

€ 16,80

## Aus Fluß und Meer

Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“  
mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat

€ 18,90




Auf der Haut gegrillter Seehecht  
an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

€ 18,90



Gedünstetes Adlerfischfilet  
auf Spinat und Rote Bete Gnocchis

€ 18,90

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

Alle Preise inklusive MwSt

## Dessertkarte

Erdbeer/Schokolade/Vanille Eine Kugel Eis	<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>
Tiramisu-Törtchen mit Macchiato-Eis und Früchte	<b>€6,80</b>
„Schwarzwaldbecher“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Sauerkirschragout, Kirschwasser und Sahne	<b>€5,90</b>
Hausgemachtes Eierlikörparfait an Beerenragout	<b>€6,80</b>
„Ritters Dessertteller“ Schoko-Souffle, Panna Cotta und Kirschsorbet an frischen Früchten	<b>€8,90</b>

Alle Preise inklusive MwSt