

## Salatkreationen

Wellness Salat Bunte Blattsalate mit glasierten Putenwürfeln, Nüssen und frischen Früchten	<b>€15,50</b>
Salat Klosterscheuer Knackige Blattsalate in Balsamico-Nuss-Dressing mit Trauben, gerösteten Nüssen und gegrilltem Ziegenkäse	<b>€15,50</b>
Badischer Wurstsalat mit Rettich, Gewürzgurken und kleinem Salatbukett Auf Wunsch mit Käse	<b>€10,50</b>

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir ihnen  
einen gemischten Brotkorb

## Aus der Vegetarischen Küche

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Nocken auf mediterranem Gemüseragout	<b>€14,90</b>
Schwäbische Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln und kleinem Salatteller	<b>€13,90</b>

Alle Preise inklusive MwSt.

## Vorspeisen

Couscous Salat  
mit marinierten Garnelen und Shiso-Kresse **€9,70**

Frischkäse Terrine im Schwarzwälder Schinken  
auf Rucola-Tomaten-Salat **€8,70**

Halbes Dutzend Weinbergschnecken  
in Kräuterbutter **€9,20**

Gegrillter Ziegenkäse  
auf beschwipster Ananas **€8,70**

## Suppen

„Festtagssuppe“  
Kleine Maultaschen, Markklößchen und Flädle  
schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe **€5,80**

Cremesuppe von geräucherter Forelle  
im Töpfchen serviert **€6,80**

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

Alle Preise inklusive MwSt.

## Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust  
an getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse **€18,80**

Rosa gebratenes Schweinefilet  
mit Morchel-Risotto und kleinem Salat **€18,80**



Schnitzel „Wiener Art“  
garniert mit Zitronenspalte,  
dazu Pommes frites und Salatteller **€16,90**



Geschmorte Lammkeule  
auf weißen Bohnen und Risoleekartoffeln **€19,90**



Kalbsrahmbraten  
mit Nudeln und Gemüse **€19,80**

## Aus Fluß und Meer


Fangfrische Forelle „Müllerin“  
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat **€22,90**



Gegrilltes Steinbeißer Filet  
auf Ratatouille und Nudeln **€22,90**



Eglifilet an Weißweinsoße,  
jungem Lauch und Dampfkartoffeln **€22,90**

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

Alle Preise inklusive MwSt.

## Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
an Rotweinjus, Pfannenzwiebeln  
mit Spätzle und Salatteller **€25,80**

Rumpsteak Medium gebraten  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller **€25,80**

„Klosterpfännle“  
kleine Steaks vom Rind (Medium), Schwein und Pute  
dazu Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller **€18,80**



Geröstete Rinderleberwürfel  
in Balsamicojus mit Bratkartoffeln und Salatteller **€16,90**



Siedfleisch vom Rind in Meerrettichsauce  
mit Salzkartoffeln und Rote Bete **€17,80**

## Hausgemachte Maultaschen



mit Speck- Zwiebelschmelze, dazu einen Salatteller  
mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalaten  
und Blattsalat **€15,40**



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

Alle Preise inklusive MwSt.

## Dessertkarte

Eine Kugel Eis Erdbeere/ Schokolade/ Vanille	<b>€1,70</b>
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	<b>€5,10</b>
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahne	<b>€5,90</b>
„Ritters Eiskaffee“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne	<b>€6,80</b>
„Schwarzwaldbecher“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Sauerkirschragout, Kirschwasser und Sahne	<b>€7,10</b>
Panna cotta an Cassis-Sorbet und frischen Früchten	<b>€8,90</b>
Kokos-Mango-Parfait an Beerensoße und frischem Obst	<b>€8,90</b>

Alle Preise inklusive MwSt.