

Vorspeisen

Frischkäse-Shrimps-Terrine
mit Salatsträußchen und Safran-Creme **€8,70**

Gegrillter Ziegenkäse
auf Trauben und Schwarzwälder Schinken Streifen **€8,70**

Knackiger Feldsalat in Apfel-Thymian-Dressing
mit Speck und Kracherle **€8,70**

Halbes Dutzend Weinbergschnecken
in Kräuterbutter **€8,10**

Suppen

„Festtagssuppe“
Kleine Maultaschen, Markklößchen und Flädle
schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe **€4,80**

Badisches Schneckenrahm-Süppchen **€5,90**

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 Balsamico-Nuss-Dressing mit
Trauben, 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



Gebackener Gemüse-Kartoffel-Bratling
an Tomatenschaum und Buntem Gemüse

€15,80

Schwäbische Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln und kleinem Salatteller

€12,90

Veganes

Chili sin Carne
mit Reis und Sojajoghurt

€15,80



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



Geschmortes Ochsenbäckle
auf Schwarzwurzel und Risoleekartoffeln

€ 18,90



Rosa gebratenes Schweinefilet an
Calvadosrahm, Romanesco und Nudeln

€ 16,80

Hausgemachte Hirschroulade
an Rosenkohl und Pastinakenpüree

€ 19,90



Gegrillte Putensteaks in Senf-Honig-Sauce
mit Marktgemüse und Reis

€ 16,80

Aus Fluß und Meer

Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“
mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat

€ 18,90



Auf der Haut gegrilltes Felchenfilet
an Spinat und Gnocchi

€ 18,90

„Ritters Fischteller“
Butterfisch, Wolfsbarsch, Lachs und Garnele
an Weißweinsauce mit Gemüse und Nudeln

€ 19,90

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 **€23,80**

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

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



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
abzgl. €2,50

gibt's auch als kleine Portion

Alle Preise inklusive MwSt

Dessertkarte

Erdbeer/Schokolade/Vanille Eine Kugel Eis	€1,30
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	€3,90
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahne	€4,60
„Heiße Liebe“ Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Warmen Kirschen	€5,80
„Scheuers Wintertraum“ Eine Kugel Schokoeis, Haselnusseis, Eierliköreis Rumtopf, Krokant und Sahne	€5,90
Hausgemachtes Bernbacher Tannenhonig Parfait mit frischen Früchten	€7,80
Kaffee Creme Brulee von Herzog-Kaffee mit Eierlikör-Cookies-Eis	€7,80

Alle Preise inklusive MwSt