

Vorspeisen

Rauchlachs Tatar
im Salatbett und geröstete Kerne **€11,80**

Carpaccio vom Kassler
mit Salatsträußchen und Kürbiskern Dressing **€9,80**

Gebackene Ziegenkäseröllchen
mit Zwiebel-Feigen-Confit **€8,90**

Halbes Dutzend Weinbergschnecken
in Kräuterbutter **€9,90**

Suppen

„Festtagssuppe“
Kleine Maultaschen, Markklößchen und Flädle
schwimmend in feiner Rinderkraftbrühe **€7,80**

Sellerie-Apfel-Suppe **€7,80**

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

€17,90

Salat Klosterscheuer

Knackige Blattsalate in Balsamico-Nuss-Dressing mit Trauben, gerösteten Nüssen und gegrilltem Ziegenkäse

€17,90

Badischer Wurstsalat

mit Rettich, Gewürzgurken und kleinem Salatbukett
Auf Wunsch mit Käse

€15,90

Zu den oben genannten Gerichten servieren wir ihnen einen gemischten Brotkorb

Aus der Vegetarischen Küche



Käse-Spinat-Knödel
auf Letscho und Gemüsestroh

€17,50

Schwäbische Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln und kleinem Salatteller

€17,90



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

Alle Preise inklusive MwSt.

Hauptgänge



Putengulasch in Paprikajus mit
Nudeln und Salat

€22,80



Geräuchertes Schweinenackensteak
mit Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelecken
und Salat

€22,80



Schnitzel „Wiener Art“
garniert mit Zitronenspalte,
dazu Pommes frites und Salatteller

€21,90



Kalbsrahmbraten mit Gemüse
und Süßkartoffel-Gnocchis

€22,90

Gemischter Hackbraten an Bratensauce
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

€23,80

Aus Fluß und Meer

Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“
mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat

€29,90



Gegrilltes Lachssteak mit Broccoli
auf Morchel-Risotto

€29,90

Filet von der Rotbarbe in Zitronenbutter-Sauce
mit Fenchel und Couscous

€29,90

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 **€33,80**

Rumpsteak Medium gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller **€33,80**

„Klosterpfännle“
kleine Steaks vom Rind (Medium), Schwein und Pute
dazu Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller **€24,80**



Geröstete Rinderleberwürfel
in Balsamicojus mit Bratkartoffeln und Salatteller **€19,90**



Siedfleisch vom Rind in Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln und Rote Bete **€23,80**

Hausgemachte Maultaschen



mit Speck- Zwiebelschmelze, dazu einen Salatteller
mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalaten
und Blattsalat **€19,90**



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

Alle Preise inklusive MwSt.

Dessertkarte

Eine Kugel Eis Erdbeer/ Schokolade/ Vanille/Himbeer	€2,00
Eine Kugel Sorbet	€2,70
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl	€6,00
Gemischtes Eis Drei Kugeln Eis nach Ihrer Wahl mit Sahne	€6,80
Hausgemachte Beeren Panna cotta mit frischen Früchten	€6,80
„Schwarzwälder Eisschale“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Sauerkirschragout, Kirschwasser und Sahne	€8,20
Limetten-Frischkäse Törtchen	€9,50
„Ritters Eisgenuß“ Erdbeereis, Himbeereis, Cassisorbet an frischen Früchten, Joghurtsauce, Krokant und Sahne	€9,50

Alle Preise inklusive MwSt.