

Vorspeisen

Rauchforellen Mousse
an Salatsträußchen und Apfel-Meerrettich **€ 9,90**

Rotwein Schinken
mit eingelegtem Kürbis
und Feigen-Zwiebel-Chutney **€ 9,90**

„Ritter's Salat“
Bunter Blattsalat in Himbeer-Dressing
mit Rote Bete, Nüssen, Birnen und Feta **€11,90**

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

Suppen

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

Badische Schneckenrahm 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

Gegrillte Hähnchenbrust mit Garnelen
auf Süßkarpfelpüree und Salat

€22,90



Rosa gebratenes Schweinefile
an Steinpilz-Risotto und Gemüse

€24,80



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

€21,90



Braten von Hirsch
mit Rahmwirsing und Kastaniennocken

€25,90



Badisches Schäuferle
auf Sauerkraut und Schupfnudeln

€19,90

Aus Fluß und Meer

Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin“
mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Salat

€29,90



Gegrilltes Zanderfilet an Weißweinschaum
an Balsamico-Speck-Linzen mit Gnocchi

€29,90



Medaillon vom Butterfisch
mit Rahmwirsing und Salzkartoffel

€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/Walnuss	€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
Creme Brulee vom Herzog-Kaffee mit Walnusseis und Früchten	€9,50
„Schwarzwälder Eisschale“ Zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Sauerkirschragout, Kirschwasser und Sahne	€8,20
Grießflammerie auf Zimtpflaumen	€7,50
Honig-Mohn-Parfait an frischen Früchten und Glühweinsoße	€9,50

Alle Preise inklusive MwSt.