

Unser Monats - Aperitif

Apollo !!

Orangensaft | Aperol | Limettensaft | Soda | Eiswürfel
mit trockenem Sekt aufgegossen 0,25 l 5,50 €

Weitere Aperitifs:

Aperol-Sprizz mit Orange und Eis 4,90 €
Sandeman Sherry trocken / medium 3,90 €
Campari-Orange oder mit Soda (auch alkoholfrei) 4,20 €
Martini bianco mit Eis und Zitrone 4,20 €

Unser Rotwein aus Spanien:

2017 **La Boscana Tinto** – Bodegas Costers del Sio D.O.
 Tempranillo | Garnacha | Syrah
 feine Fruchtaromen, weich, rund, saftig 0,25 l 6,50 €

Unsere Weißweinempfehlung aus Sizilien:

2018 **Andrero – Mongreno - Grillo - DOP**
 Duft von Pfirsichen, Nektarinen und Lemone, herzhaft und lebendig,
 angenehme Säure, weich und ausgewogen, mit guter Länge 0,25 l 5,80 €

Was voraus probieren

Geräuchertes **Forellenfilet** und **Terrine** aus Lachs, Zander und Garnele,
 dazu würzigen Sahnemeerrettich, frische Gartenkräuter und knuspriges Weißbrot 9,80 €

Gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert 5,50 €

Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert 4,90 €

Suppen:

- Klare **Steinpilzsuppe**, eine „Spezialität des Hauses „ 5,70 €
- **Tomatenkremsuppe** mit Sahnehaube und frische Kräuter 4,90 €
- **Kraftbrühe** mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 5,20 €

Fischgerichte:

Lachsschnitte - auf der Haut gebraten, mit unseren hausgemachten Feinschnittnudeln und feiner Schnittlauchsahnesoße	21,90 €
Forelle Müllerin – fangfrisch aus unserem Bassin -- auf dem Grill gebraten, dazu zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln	18,60 €

Fleischgerichte

Schwäbisches Rindersaftgulasch mit frischen Pfifferlingen im Trollingersöble, mit Semmelknödeln und frischen Kräutern	18,50 €
Schweinemedallions auf dem Grill gebraten, mit deftigen Käsespätzle, und knusprigen Röstzwiebeln, dazu Bratensoße	19,50 €
Lammsteaks vom Grill mit hausgemachter Kräuterbuttermischung, auf gebratenen Kartoffelspalten, dazu buntes Grillgemüse	23,50 €
Hähnchenbrust vom Grill, mit unseren hausgemachten Eiernudeln und feinem Schnittlauchsöble, garniert mit frischen Kräutern	18,60 €

unsere Schwäbischen Leckereien

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Butterzwiebeln, dazu einen bunten gemischten Salat	12,90 €
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit Ei geröstet, dazu einen bunten gemischten Salat	12,90 €
Schwabenteller mit Käsespätzle, Maultasche mit geschmälzten Butterzwiebeln und Krautkräpfen, garniert mit frischen Gartenkräutern	12,90 €
Alb-Leisa (Linsen) mit hausgemachten Eierspätzle und einem Paar knackigen Saiten	10,50 €
Saure Kutteln mit mildem Balsamico abgewürzt, dazu Röstkartoffeln	9,50 €

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, mit Bratensoße und Röstzwiebeln, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	20,80 €
Schweineschnitzel - in krosser Panade in Butterschmalz gebacken dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites	14,90 €
Große bunte Salatbowl mit gebratener Maultasche, garniert mit Radieschen und crunchigen Körnern	16,80 €

Etwas Vegetarisches . . .

Frische Pfifferlinge im feinen Kräuterrahm, im Kräuterpfannkuchen angerichtet, garniert mit unseren frischen Gartenkräutern	14,80 €
--	---------