

# ASCHERMITTWOCHSKARTE

## AUS DEM SUPPENTOPF



Flädlesuppe	4,50 €
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachten Flädle	
Leberspätzlesuppe	4,50 €
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachten Leberspätzle	
Maultaschensuppe	4,90 €
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachter Maultasche	
Französische Zwiebelsuppe	4,90 €
Gratinierte Zwiebelsuppe & Crostini	


## VORSPEISEN



Klosterwirt's Knusperle  vegetarisch	4,50 €
3 frisch geröstete Crostinis mit Tomatensalsa, Parmesan & Basilikum	
Riesengarnelen „Pil Pil“	11,90 €
5 Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Öl gegrillt mit frischem Weißbrot	
Weinbergschnecken „Elsässer Art“	
Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	
Ein halbes Dutzend	6,60 €
Ein Dutzend	11,90 €
Salatvariation „Aschermittwoch“	9,90 €
Winterliche Blattsalate, Rohkost, Garnelen vom Grill & Parmesanspänen	



## HAUPTSPEISEN



Saure Kutteln nach Oma's Art	
Mit Bratkartoffeln	10,90 €
Mit frischem Brot	8,90 €
Unsere Käsespätzle  vegetarisch	11,90 €
Hausgemachte Spätzle, Käse, Röstzwiebeln & buntem Salat	
Klosterwirt's Leberspätzle	13,90 €
Hausgemachte Leberspätzle im Eimantel, dazu servieren wir einen knackigen Salat	
Schwäbische Maultaschen	11,90 €
3 hausgemachte Maultaschen, Röstzwiebeln, bunter Salatteller	
Fischplatte „Klosterwirt“	22,80 €
1 Riesengarnele, Pulpo, Zander-, & Lachsfilet vom Grill, Limettenbutter, Rosmarinkartoffeln	
Froschschenkel in Knoblauchbutter	15,80 €

Als Beilage empfehlen wir:

- Pommes frites	+4,00 €
- einen bunten Salatteller	+4,00 €

Riesenscampi „Provençal“	18,80 €
in Knoblauchbutter gebraten mit buntem Salatteller und frischem Weißbrot	
Steinpilzrisotto  vegetarisch	13,80 €
mit Rotweinschalotten, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspänen	
Aschermittwochspasta  vegetarisch	9,80 €
Tagliatelle an Basilikumrahm mit Zucchini, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan	
Zusätzlich mit Lachsforellenfilet vom Grill	14,80 €