

Gegen den großen Durst

Weine Offen

| | Glas 0,25l | Krug 0,5l | Krug 1,0l |
|---------------------------------|------------|-----------|-----------|
| Müller Thurgau trocken..... | 3,00 € | 6,00 € | 11,50 € |
| Riesling trocken | 3,20 € | 6,20 € | 12,00 € |
| Weißburgunder halbtrocken | 3,20 € | 6,20 € | 12,00 € |
| Rosé trocken | 3,20 € | 6,20 € | 12,00 € |
| Rotwein trocken..... | 3,20 € | 6,20 € | 12,00 € |

Gegen den großen Durst

| | klein 0,25l | groß 0,5l | Krug 1,0l |
|---|-------------|-----------|-----------|
| Apfelsaft naturtrüb von unseren Streuobstwiesen | 2,70 € | 5,00 € | 10,00 € |
| Traubensaft rot aus eigenen Trauben | 2,90 € | 5,50 € | 11,00 € |
| Apfelschorle..... | 2,50 € | 4,60 € | |
| Traubenschorle..... | 2,70 € | 5,00 € | |
| Weinschorle weiß/rot/rosé | 2,70 € | 5,00 € | |
| Weinschorle Riesling/Weißburgunder | 2,90 € | 5,40 € | |
| Teinacher Mineralwasser Classic/Medium/Naturell | Fl. 0,7l | 3,50 € | |
| Teinacher Zitronenlimo | Fl. 0,7l | 3,50 € | |

Kaffee und Mehr

| | |
|--|-----------|
| Tasse Kaffee/Espresso – | 2,30 € |
| Milchkaffee/Cappuccino – | 2,80 € |
| Latte Macchiato – | 2,80 € |
| Kakao – | 2,80 € |
| Kännchen Tee – | 3,50 € |
| Kännchen Kaffee – | 4,00 € |
| Omas Linzertorte – | 3,20 € |
| Andere Sorten je nach Saison auf Anfrage – | ab 3,20 € |

Aus unserer Brennerei

| | |
|--|-----------|
| Edelbrände und Liköre auf Anfrage 2 cl – | ab 3,00 € |
| Edelbrände im Eichenholz gelagert auf Anfrage 2 cl – | ab 4,00 € |

Sekt und Secco

| | Glas 0,1l | Flasche 0,75l |
|--|-----------|---------------|
| Ihles Cuvé Brut Sekt bA (traditionelle Flaschengärung) | 3,80 € | 25,00 € |
| Ihles Secco rosé oder weiß | 3,00 € | 20,00 € |
| Ihles Sequitte (Secco aus Quittenwein)..... | 2,50 € | 15,00 € |
| Ihles Apfelsecco (Secco aus Apfelwein)..... | 2,50 € | 15,00 € |



Flaschenweine weiß

| | Glas 0,1l | Krug 0,25l | Flasche 0,75l |
|--|-----------|------------|---------------|
| 2020er Auxerrois Kabinett trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2020er Grauburgunder Kabinett trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2021er Blanc de Noir QbA trocken <i>ab Mai</i> | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2021er Riesling Kabinett trocken <i>ab Mai</i> | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2020er Scheurebe Kabinett trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2019er Chardonnay QbA trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2020er Cuvée Blanc QbA halbtrocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2019er Weißburgunder Spätlese trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2020er Grauburgunder Spätlese trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2019er Gewürztraminer Spätlese trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2020er Sauvignon Blanc QbA trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2020er Cabernet Blanc QbA trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2019er Charta Cuvée QbA trocken | 3,20 € | 6,40 € | 18,50 € |
| 2014er Riesling Auslese süß | | | 22,00 € |
| 2017er Müller Thurgau Auslese süß | | | 22,00 € |
| 2018er Weißburgunder Auslese süß | | | 22,00 € |
| 2018er Gewürztraminer Auslese süß | | | 22,00 € |
| 2018er Weißburgunder „Barrique“ QbA trocken | | | 22,00 € |

Flaschenweine rot/rosé

| | Glas 0,1l | Krug 0,25l | Flasche 0,75l |
|---|-----------|------------|---------------|
| 2019er Rosé Cuveé QbA trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2018er Portugieser QbA trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2018er Dornfelder QbA trocken | 2,80 € | 5,50 € | 16,00 € |
| 2018er Spätburgunder QbA trocken | 3,00 € | 6,20 € | 18,00 € |
| 2018er St. Laurent QbA trocken | 3,00 € | 6,20 € | 18,00 € |
| 2019er Cuvée „Dulcis“ QbA trocken | 3,00 € | 6,20 € | 18,00 € |
| 2018er Lemberger „Alte Rebe“ QbA trocken | 3,40 € | 6,80 € | 20,00 € |
| 2016er Cabernet Mitos QbA trocken | | | 20,00 € |
| 2017er Cabernet Sauvignon QbA trocken | | | 20,00 € |
| 2016er Spätburgunder „Holzfass“ QbA trocken | | | 20,00 € |
| 2016er Cuvée „3Klang“ QbA trocken | | | 22,00 € |
| 2015er Cuvée „CIV“ QbA trocken | | | 22,00 € |
| 2015er Spätburgunder „Barrique“ QbA trocken | | | 24,00 € |
| 2016er Syrah „Barrique“ QbA trocken | | | 26,00 € |

Aus unserer Besenküche



Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein

Paniertes Schnitzel (2 Stück) mit Holzofenbrot – 8,60
mit Kartoffelsalat – 12,20

Große Portion Schnitzel (3 Stück) mit Holzofenbrot – 10,60
mit Kartoffelsalat – 14,20

Kleine Portion/Kinderschnitzel (1 Stück) mit Holzofenbrot – 5,60
mit Kartoffelsalat – 9,20

Portion Mini-Nürnberger ^{4,5)} mit Holzofenbrot – 3,80

Warme Vesper

Ein Paar Bauernbratwürste ^{4,5)} (nach Opas Hausrezept) mit Holzofenbrot – 7,60
mit Kartoffelsalat – 11,20

Ein Paar Lambratwürste ^{4,5)} (nach Andys Hausrezept) mit Holzofenbrot – 11,60
mit Kartoffelsalat - 15,20

Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln – 7,20
mit Kartoffelsalat – 10,80

Spinatmaultaschen an Tomatensoße – 7,60

Gebackener Schafskäse mit Fladenbrot (mit Oliven⁶⁾ Pepperocini, Tomaten) – 7,80

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck ²⁾ – 3,60

Veganer Kartoffelsalat ohne Speck – 3,60

Beilagensalat / kleiner Salat – 3,80

Zu unseren Vespern reichen wir Holzofenbrot vom Mühlenbäcker.

Warme und kalten Vesper sind auch als kleine Portionen erhältlich.

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹⁾ Farbstoffe, ²⁾ Konservierungsstoffe, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁵⁾ Phosphat, ⁶⁾ geschwärzt

Aus unserer Besenküche



Kalte Vesper

Wurstsalat ^{2,3,4} – 8,40

Schwartenmagensalat ^{2,3,4} – 9,20

Winzervesper (Hausmacher Wurst und Bauernschinken) ^{2,3,4} – 8,60

Schinkenvesper (Bauernschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein) ^{2,3} – 8,60

Käsevesper ¹ – 8,60

Handkäse mit Musik (deftig eingelegter Harzer) – 7,40

Bärlauchfrischkäse mit Holzofenbrot – 7,40

Für den kleinen Hunger

Portion Käsewürfel ¹ – 6,20

Portion Griebenschmalz mit Holzofenbrot – 6,20

Griebenschmalzbrot – 4,80

Hausmacher Wurstbrot (Leber- Blutwurst oder Schwartenmagen) ^{2,3,4} – 5,80

Schinkenbrot (Bauernschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein) ^{2,3} – 6,20

Knoblauchbaguette – 4,50

Salat

Großer bunter Salatteller – 7,60

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen – 11,40

Bunter Salatteller griechischer Art (Schafskäse, Oliven⁶, Pepperoni, Zwiebelringe) – 10,60

Beilagensalat / kleiner Salat – 3,80

Zu unseren Vespern reichen wir Holzofenbrot vom Mühlenbäcker.

Warme und kalten Vesper sind auch als kleine Portionen erhältlich.

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹) Farbstoffe, ²) Konservierungsstoffe, ³) Antioxidationsmittel, ⁴) Geschmacksverstärker, ⁵) Phosphat, ⁶) geschwärzt

IHLES „Schorlegarten“

Flammkuchen

„Klassisch“ Original Elsässer Flammkuchen 9,20 €

(Rahm, Speck, Zwiebeln)

„Gemüse“ 9,20 €

(Rahm, Lauchzwiebel, Paprika)

„Gratinée-Klassisch“^{1,2,3)} 9,70 €

(Klassisch mit Emmentaler)

„Gratinée-Gemüse“¹⁾ 9,70 €

(Gemüse mit Emmentaler)

„Mediterran“⁶⁾ 11,20 €

(Rahm, Schafskäse, Peperoni, Oliven, getrocknete Tomaten)

„Blauschimmel-Birne“ 10,20 €

(Rahm, Birne, Gorgonzola, Zuckerrübensirup)

„Rukola-Schinken“^{2,3)} 10,20 €

(Rahm, Zwiebel, Schinken, Rukola, Parmesan)

„Süß Apfel“ 9,20 €

(süßer Rahm, Apfelscheiben, Zimt-Zucker)

„Flambée“ 11,70 €

(Apfel mit einem Apfelschnaps flambiert)

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹⁾ Farbstoffe, ²⁾ Konservierungsstoffe, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁵⁾ Phosphat, ⁶⁾ geschwärzt

IHLES „Schorlegarten“

Sommergetränke

Hugo 0,25l 5,50 €
(Holunderblütensirup, Ihles Secco weiß, Mineralwasser, Limette, Minze)

Aperol Spritz¹⁾ 0,25l 6,00 €
(Aperol, Ihles Secco rosé, Mineralwasser, Orange)

Ihles Sommerschorle 0,5 l 6,00 €
(Ihles Weißwein, Quittensaft, Rhabarbersirup, Mineralwasser)

Glas/Krug 0,5l Krug 1,0l

Holunderschorle 6,00 € 11,50 €
(Holundersirup, Minze, Limette und Eiswürfel classic/still)

Johannisbeerschorle 6,00 € 11,50 €
(Johannisbeernektar, Minze und Eiswürfel classic/still)

Bio-Bier von der Brauerei zum Klosterhof, Stift Neuburg

Klosterhof „Helles“ naturtrüb..... 0,5l 4,00 €

Klosterhof „Bernsteinweizen“ 0,5l 4,00 €

Radler 0,4l 3,80 €

Neu im Sommer: für kleine und große Eisfans
Schleckeis aus der Eistruhe.

Weine und Edelbrände aus eigener Produktion
finden Sie auf unserer Getränkekarte.

Die Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: ¹⁾ Farbstoffe, ²⁾ Konservierungsstoffe, ³⁾ Antioxidationsmittel, ⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁵⁾ Phosphat, ⁶⁾ geschwärzt