

Philosophie des Hauses

Als Convikt bezeichnet man seit jeher die Wohnstätte der angehenden Priester. Familie Klopfer und ihre Mitarbeiter setzen diese Gemeinschaftstradition im Sinne eines familiengeführten Betriebes fort.

Herzlichkeit, Professionalität und Authentizität sind Werte, die wir in der drei Jahrzehnte andauernden gastronomischen Geschichte immer besonders gepflegt haben. Der Gast steht für uns im Mittelpunkt. Der Beweis dafür ist die große Anzahl der Stammgäste, die uns jederzeit gerne wieder besuchen, worauf wir stolz sind.

Durch Individualität, historischen Charme und zeitgenössisches Flair verbindet die Einrichtung unseres Hauses Tradition mit Moderne. Unsere gastronomische Leistung, die auf raffinessenreicher Küche rund um Küchenchef Rainer Wolter mit hochwertigen - vorwiegend regionalen - Produkten, einer ausgesuchten, fein abgestimmten Weinkarte und klassischer Tischkultur beruht, ist uns besonders wichtig.

Im Sinne einer Qualitätssicherung legen wir großen Wert auf die Schulung und Weiterbildung unserer engagierten, dynamischen Mannschaft. Ihre Professionalität wird dadurch erhöht, ihre Motivation gesteigert und Sie, unsere Gäste, profitieren davon.

Wer nicht mit der Zeit geht – geht mit der Zeit!

Die reiche Geschichte des Hauses veranlasst uns, die Weiterentwicklung auch zukünftig innovativ, kreativ und vielseitig fortzusetzen.

Unser Küchenchef

Dass Rainer Wolter Koch ist, verdankt er vielleicht nur dem Erzähltalent seines Vaters: „Da, wo ich zuhause bin, ist man eigentlich zu Daimler Benz gegangen“, erinnert er sich an seine Jugend im baden-württembergischen Rastatt: „Kochen war damals auch nicht so angesehen wie jetzt.“ Der Vater aber habe immer wieder vom Urgroßvater erzählt, der nicht nur den sächsischen König und den Kronprinz von Griechenland bekocht haben soll, sondern auch in Amerika arbeitete. „Dass es möglich ist, so viel zu reisen, hat mich beeindruckt“, sagt Wolter. Als er mit 14 Jahren von zuhause auszog, begann er eine Kochlehre. Er lernte im Zwei-Sterne-Restaurant „Stahlbad“ in Baden-Baden, arbeitete unter anderem in Hamburg, München, Berlin, Himmelpforten sowie auf Helgoland und erkochte sich einen eigenen Michelin-Stern. Nebenbei engagierte er sich für die Zusammenarbeit von jungen Spitzenköchen und gründete den Deutschland-Ableger der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs d'Europe“.



Vorspeisen

Euro

„Bratbrot“ mit Tomatensugo, Ölrauke
und rohen Rinderfiletscheiben mariniert
mit kaltgepresstem Olivenöl und Limettenpfeffer 12.90

Sautierte Garnelen mit Bärlauch,
Kartoffeln und confierten Kirschtomaten 13.70

Heimischer Spargel im Blätterteigkissen
mit Salat in Radieschenvinaigrette 10.90

Jahreszeitlicher Salatteller 4.20

Suppen

Kartoffelsuppe mit Kerbel
und Kalbszunge 6.50

Suppe des Tages 4.70

Fisch

Pochiertes Lachsforellenfilet
auf hausgemachten Nudeln mit Kopfsalatmousseline 16.70

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Krebschwänzen auf Spargelgemüse in Krustentier-Estragonschaum 19.50

Eismeerkabeljau auf libanesischen Nudelperlen
mit Zuckerschoten und Orangen in Tomaten-Chorizojus 17.90



Fleisch und Geflügel

Euro

Stielkotelette vom Jungschwein
mit Kräutern und Weisbrotkrumen gratiniert
auf jungem Wirsing und Kartoffelpüree

15.70

Mit Spinat und Brennesseln gefüllte Brust vom Bauernhahn
auf schwarzem Risotto

15.90

Geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm
auf cremiger Polenta mit Böhnchen in Thymianjus

17.50

Medaillons vom Jungschweinefilet
mit „Champignons de Paris“ in Rahmsoße,
Schneidebohnen und Käsespätzle

15.90

Unser Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
„PREMIUM“ Rumpsteak mit Bratenjus und Schmelzzwiebeln
auf gebratenen Kartoffelwürfeln mit Bauchspeck

21.50

Original Wiener Schnitzel
aus der Kalbsnuß geschnitten mit Kartoffel-Gurkensalat

15.90

Sautierte Streifen vom Jungschweinefilet „Züricher Art“
mit Champignons, Sahne und Kartoffelrösti

13.70

Bäckchen vom Angusrind in Spätburgunder geschmort
auf Karottengemüse mit Griesnockerl

15.70

Vegetarisch

250g Schrobenshausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln

14.70

Allgäuer Bärlauchspätzle
mit confierten Kirschtomaten

8.90



14 - 18. Mai 2012

STADTGESPRÄCH

Hin & Weg!

Mittagsmenü in 30 Minuten - garantiert!

je 8.95 Euro



Suppe oder Vorspeise

* * * *

Montag:

Gratinierter Nudelaufbau mit fruchtiger Tomatensoße, dazu kleinem Salat

Dienstag:

Sommerlicher Salat mit gebratenen Putenstreifen

Mittwoch:

Hackbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree

Donnerstag:

FEIERTAG

Freitag:

Hähnchenbrust auf Wokgemüse und Reis

* * * *

Dessert

