

Conviktmenü

Kopfsalatherzen, grüner Spargel und hausgebeizter Wildwasserlachs
mit pochiertem Landei in Weizengrasöl 13.50

* * * *

Legierte Spargelcremesuppe
mit Flußkrebsschwänzen 6.50

* * * *

Tranchen vom Kalbsrücken
mit heimischem Spargel in Morchelrahm 22.90

* * * *

Creme Brûlée
mit marinierten Erdbeeren 8.90

* * * *

Menüpreis 4-Gänge: 45 Euro

* * * *

Selbstverständlich können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.
Menüpreis mit korrespondierender Weinbegleitung: 59 Euro

Unsere Spargelweinempfehlung

2010er Chardonnay - Chile, Weingut Montes / Valle de Curico
typisch fruchtig mit saftigem Pfirsicharoma, dezente Vanillenote

2011er Sauvignon Blanc - Chile, Weingut Montes / Valle de Curico
in der Nase kräftig und frisch nach Stachelbeeren und Maracuja

2010er r.o.s.e. - Weingut Rings, Deutschland / Pfalz
fruchtig und frech macht dieser Rose einfach Laune, reife Frucht, saftig und süffig

je 0.1l - 3.00 Euro / 0.25l - 6.50 Euro / Flasche 0.75 l - 18.90 Euro



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
vom Buffet 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

Eismeer Kabeljau 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 Rahmsöße,
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



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“.



Für zwei Personen am Tisch tranchiert Euro

(Zubereitungszeit 45 min)

Französisches Perlhuhn im Ganzen gebraten
auf zweimal serviert:

Die Brust mit Morchelrahm und hausgemachten Spätzle

Die Keulen mit fein angemachtem Salat

p.p. 29.50

Kalbskotelette mit jungem Gemüse

in leichter Trüffeljus und Kartoffelpüree

p.p. 26.00

Deichlammcaree mit Aromaten im Ganzen gebraten

mit mediterranem Gemüse und Gratinkartoffeln

p.p. 28.50

Entrecote double

mit Rotwein- und Pfeffersoße, dazu jahreszeitliches Gemüse und Kroketten

p.p. 24.50

Steaks vom Grill

Rumpsteak 250g „PREMIUM Qualität“ vom Allgäuer Weiderind

inklusive einer Soße und einer Beilage nach Ihrem Wunsch

23.90

Filetsteak 250g vom Allgäuer Weiderind

inklusive einer Soße und einer Beilage nach Ihrem Wunsch

29.70

Soßen zur Wahl:

Rotweinsoße, hausgemachte Kräuterbutter, Rahmsoße vom grünem Pfeffer

Beilagen zur Wahl:

Pommes frites, Kroketten, Kartoffelrösti, jahreszeitliches Gemüse



Kleine Schmankerln

Euro

<i>Jahreszeitlicher Salat mit sautierten Putenbruststreifen an Joghurtvinaigrette, dazu Baguette</i>	10.50
<i>Blattsalatvariation mit gebratenen Riesengarnelen und Kirschtomaten an Balsamicovinaigrette, dazu Baguette</i>	16.70
<i>Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken, dazu Bauernbrot</i>	5.90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bergkäse und Essiggurken dazu Bauernbrot</i>	6.90
<i>Hausgemachte Bauernsülz an Sauce Remoulade, dazu Bratkartoffeln</i>	9.70
<i>Brotzeitplatte „Convikt“ Auswahl von bayerischen Spezialitäten dazu Bauernbrot</i>	11.50
<i>Obaztda mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot</i>	7.90
<i>Geschwollne mit Bratenjus dazu Kartoffel-Gurkensalat</i>	8.90
<i>Käsespätzle mit Speck und Bergkäse dazu Schmelzzwiebeln und Blattsalate</i>	9.70

