



Liebe Gäste und liebe Mitglieder des Golfclubs Schloss Monrepos,

ein herzliches Grüß 'Gott, schön, dass Sie heute bei uns sind.
Wir heißen Sie willkommen in unserer Leibspeise.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Genießen Sie unsere liebevollen und hausgemachten Gerichte, mit Produkten, die überwiegend aus der Region stammen – gerne in Begleitung ausgewählter Weine des VDP-Weinguts Herzog von Württemberg oder bei einem frischen Tegernseer Hellem vom Fass.

Bei uns in der Leibspeise erwarten Sie sowohl traditionelle Speisen wie Schnitzel oder Zwiebelrostbraten als auch kreative Gerichte, die über den schwäbischen Tellerrand hinausblicken. Dabei stehen bei allen Gerichten stets Güte und Qualität im Vordergrund.

Ein Trinkgeld ist kein Muss, aber es ist ein herzliches Dankeschön,
das unserem engagierten Team den Tag versüßt.
Vielen Dank für Ihre Wertschätzung!

Genießen Sie das wunderbare Ambiente unseres Club-Restaurants,
es grüßt Sie herzlich aus der Küche und aus dem Service

Ihr
Team der Leibspeise





Zum Auftakt

Riesling Sekt Herzog von Württemberg	5,50
Limoncello Sprizz Limoncello Sekt Soda	8,-
Aperol Sprizz Aperol Sekt Soda	8,-
Hugo Sekt Holunderblütenwunder Soda Minze	8,-
Crodino Sprizz (alkoholfrei) Crodino Maracuja Soda	8,-
Hugo Alkoholfrei Holunder Soda Minze	5,-





Saisonales

Aperitif-Empfehlung:

Basilikum Spritz 7,50

Spargelcremesuppe 6,-

Geröstetes Baguette mit Bärlauchpesto 9,-

Gebratene Riesengarnele, wilder Brokkoli, Tomate, Spargel

Salatplatte mit gebratenen Riesengarnelen 22,50

Spargelsalat mit Beeren und Basilikum 17,50

Orangenvinaigrette, dazu Baguette

Wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen 26,50

Portion Spargel (mit Flädle oder Kartoffeln) 23,-

Sauce Hollandaise oder Butter

Wahlweise: mit Wacholderschinken 27,-

mit kleinem Schnitzel 27,-

mit Saiblingsfilet 31,-

Gebratenes Saiblingsfilet mit grünem Spargel 29,-

Zitronen-Mandel-Butter, Kartoffeln, dazu Beilagensalat

Nachspeise

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße 6,50

Tiramisu 7,50





Vorspeisen, Salate und mehr...

Flädlesuppe	6,50
Rinderkraftbrühe Flädle Kräuter	
Beef Tatar	17,-
Roastbeef Tatar Marinade Eigelb Kräuter Wurzelbaguette	
Beilagensalat	6,-
Rohkostsalate Blattsalate Tomate Gurke Sprossen Hausdressing	
Große Salatplatte mit Landbrot	13,-
Rohkostsalate Kartoffelsalat Blattsalate Sprossen Hausdressing	
mit gebratenen Roastbeefstreifen	25,-
mit gebratenen Schnitzelstreifen	18,-
Schweizer Wurstsalat	
Schinkenwurst Emmentaler Zwiebeln	
mit Landbrot	12,50
mit Bratkartoffeln	16,-
Käsespätzle	15,-
hauseigene Käsemischung Salatbouquet Schmorzwiebeln	
Große Maultaschensuppe	15,50
hausgemacht 2 Stück Rinderkraftbrühe Schmorzwiebeln	
Geschmälzte Maultaschen	17,-
hausgemacht Schmorzwiebeln Jus Kartoffelsalat Salatbouquet	





Hauptspeisen

Spinatknödel (vegetarisch) braune Butter Parmesan Beilagensalat	16,-
Grillgemüse (vegetarisch oder auch vegan möglich) Gemüse gegrillt Kräuterkartoffeln zweierlei Pesto Beilagensalat	17,50
Schnitzel mit Kartoffelsalat paniert vom Schwein Kartoffelsalat	16,-
Schnitzel Spätzle und Salat paniert vom Schwein Spätzle Jus Beilagensalat	19,50
Cordon Bleu Bergkäse Schwarzwälder Schinken Bergkäse Schmorzwiebeln Rahmsoße Spätzle Beilagensalat	22,50
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef Schmorzwiebeln Jus Spätzle Beilagensalat	31,-

*Falls der Hunger einmal nicht so groß sein sollte,
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal auf kleine Portionen an.*





Nachspeisen

Schokoladenmousse Schokolade Vanillecreme	6,50
Gemischtes Eis 3 Kugeln Sahne Waffelröllchen Sorten: Vanille, Schokolade, Walnuss, Himbeere, Zitrone	6,-

Kindergerichte

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	5,-
Hausgemachte Spätzle Spätzle Rahmsauce	5,-
Kindermaultasche mit Kartoffelsalat 1 hausgemachte Maultasche Jus Kartoffelsalat	8,-
Kinderschnitzel mit Pommes paniert vom Schwein	8,-

