



Speisenkarte

Klosterhof

Die Welt gehört dem, der sie genießt (Giacomo Leopardi)

Unser Herbst-Aperitif :

Herbst-Zauber

> Kürbis-Secco | Grenadine | Wodka |
Orangensaft | Zitrone | Rosmarin |

0,3 l

6,90 €

Unbedingt was voraus probieren

Wachtel-Terrine und Leberpastete mit Klosterhof's sauer eingelegtem Bio-Gemüse aus Hürbel, garniert mit frischen Kräutern, dazu Weißbrot	13,90 €
Gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert	7,80 €
<u>Kleiner</u> gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert	6,50 €
Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert	6,90 €

Suppen wärmen die Seele

- | | |
|--|--------|
| – Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „
(Kraftbrühe – nicht vegetarisch !) | 8,20 € |
| – Kürbiskremsuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Sahnehaube | 7,50 € |
| – Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch | 7,20 € |

Inklusivpreise

Vom Fisch

Forelle Müllerin – fangfrisch aus unserem Bassin –
auf dem Grill gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter,
garniert mit Zitrone und frischem Dill 28,80 €

Wolfsbarschfilet auf dem Grill gebraten,
mit Rahm-Mangold und Petersilienkartoffeln,
dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter und frische Gartenkräuter 28,50 €

Vegetarisches ... und schwäbisch ...

Aus dem gusseisernen Töpfele:
Ragout vom Hokkaido-Kürbis und hausgemachte
Kürbismaultäschle, mit Gerstengraupen,
garniert mit frischen Kräutern, Kürbiskernen und Kürbiskernöl 19,50 €

Feines Kräuterflädle gebacken, mit frischen Pfifferlingen
im Kräuterrahm,
garniert mit frischen Kräutern vom Kräuterwagen 19,80 €

Schwäbische Käsespätzle mit
geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Gartenschnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat 17,20 €

Inklusivpreise

Unsere Klassiker von allem was dabei ...

Lammhüfte mit würziger
Kräuterkruste gebraten,
dazu eine feine Lammsoupe,
buntes Marktgemüse und
knuspriges Kartoffelrösti 31,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Rind,
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 30,90 €

Schweinemedallions auf dem Grill gebraten,
mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle
und frische Kräuter 28,80 €

Schweineschnitzel vom heimischen Tier,
in krosser Bröselpanade
in Butterschmalz gebacken,
dazu knusprige Pommes-frites 19,80 €

Inklusivpreise

Wenn Sie von Allergien betroffen sind,
geben Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid.

Das hat jetzt Saison

und was die Küche sonst noch so zu bieten hat

Bayrische Land-Ente

im Röhrle gebraten,
mit feiner Entensoße,
dazu unser pikantes Apfelblaukraut,
Preiselbeeren und
Kartoffelknödel mit Butterbrösele 32,20 €

Ochsenfleisch aus dem Wurzelsud,
mit würziger Meerrettichsoße,
dazu Petersilienkartoffeln und
frischer Gartenschnittlauch 26,50 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen,
mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und
geschmälzten Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat 17,80 €

Große bunte Salatplatte –
mit gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,
garniert mit warmen Schnitzelstreifen,
Radieschen und Ei 19,60 €

Inklusivpreis

Dessertkarte

Restaurant Klosterhof



Versuchungen sollte
man immer nachgeben.
Wer weiß, ob sie
wiederkommen.

(Oscar Wilde)

Was für Naschkatzen

Warme Apfelküchle, in Zimtzucker gewendet,
dazu Vanilleeis und geschlagene Sahne,
garniert mit Schokobruch und frischer Minze
11,80 €

Hausgemachte weiße Mousse au chocolat
mit warmen Sauerkirschen,
garniert mit Schokobruch und frischer Minze
10,90 €

Hausgemachtes Kürbiskern-Parfait
und Kürbiskern-Mousse an
dunklem Schokokuchen, garniert
10,50

Crème Brulée
mit braunem Zucker abgeflammt,
garniert mit frischer Minze
7,70 €

2 Kugeln erfrischendes Zitronen-Eis
mit Aperol
5,80 €

Käse-Dessert (ca. 100 g)
mit Hart- und Weichkäse,
mit fruchtigem Preiselbeer-Senf,
dazu Trauben und Brot
12,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne / ohne Sahne
6,50 € 5,60 €

(unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten)

Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Bedienungspersonal

Kaffee oder Tee gefällig ?

Tasse Espresso

2,90 €

Tasse Doppelter Espresso

3,90 €

Tasse Kaffee

3,00 €

Milchkaffee

3,90 €

Kännchen Kaffee

4,80 €

Tasse Cappuccino

3,90 €

Cappuccino - Bianco

heiße weiße Schokolade mit Espresso
und Milchschaum

4,50 €

Kaffee Nut´s

Kaffee mit Haselnußlikör und Sahne

4,50 €

Baileys-Kaffee

Kaffee mit Baileys-Irish-Cream und Sahne 4,60 €

Affogato

(dopp. Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)

4,90 €

Tasse heiße Schokolade mit Sahne

3,90 €

Glas Tee

2,90 €

Portion Tee

3,90 €

(Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Kamille,
Grüner Tee, Fenchel. Rooibos

Inklusivpreise -

Ein guter Schluß ziert alles !

Zum Verdauen, schon probiert ?

Hochwertige Brände von der Distillery **DIS ONE**
in Kirchberg

Williams-Birnenbrand 40 %

Himbeerbrand 40 %

Kirschbrand 40 %

Mirabellenbrand 40 %

Erdnuss mit Sesam-Geist 38 %

Apfelbrand 40 %

je 4,50 € / 2 cl

Apfelbrand Gilles 40 %

je 5,50 € / 2 cl

Single Malt Whiskey (5 Jahre) 48 %
6,20 €

Himbeerlikör 24,6 %

Zirbenlikör 24,6 %

je 4,20 € / 2 cl

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

Preis inkl. Bedienungsgeld und MwSt.