Speisenkarte
Klosterhof

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

Aperitif : Glas Sekt, trocken mit Waldbeerenlikör 0,1 l 4,90 €

Unbedingt was voraus probieren ……

Variation von feiner Leberpastete, Räucherlachs
und luftgetrocknetem Schinken, an Cumberlandsoße,
Walnüssen und gezupften Blattsalaten, dazu Weißbrot 14,80 €

Zarter Feldsalat mit Balsamico und warmen Speckstreifen,
garniert mit Croutons und Tomatenspalten 9,50 €

Gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert 7,80 €

Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert 6,90 €

Suppen …… wärmen die Seele

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „ 8,20 €
  (Kraftbrühe – nicht vegetarisch !)
- Zwiebelsuppe “Klosterhof „ mit Käse-Brotcroutons 7,20 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 7,30 €

Inklusivpreise

Vom Fisch …….

Forelle Müllerin – fangfrisch –
aus unserem Bassin –
auf dem Grill gebraten,
dazu zerlassene Butter,
Petersilienkartoffeln und frischer Dill 27,80 €

Kabeljaufilet gedünstet, auf Blattspinat,
dazu eine würzige Senfsoße,
hausgemachte Eiernudeln
und frische Kräuter 28,80 €

Lachsschnitte gedünstet,
auf rahmigem Blattspinat,
dazu gemischten Reis und frischer Dill 27,50 €

Was Vegetarisches … wenn es mal fleischlos sein soll

Weizengrieß-Roggen-Gemüseschnitten gebacken,
mit bunter Gemüse-Garnitur
und Pilzrahmsoße,
garniert mit frischen Kräutern 18,80 €

Schwäbische Käsespätzle
mit geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Schnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat 16,80 €

Inklusivpreise

Unsere Klassiker ….. von allem was dabei …

Lammhüfte mit würziger
Kräuterkruste gebraten,
dazu eine feine Lammsoße,
buntes Marktgemüse und 30,10 €
knuspriges Kartoffelrösti

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Rind,
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 29,80 €

Pariser Lendchen -
Schweinemedaillons auf dem Grill gebraten,
mit würziger Cognac-Pfeffersoße,
dazu knusprige Pommes-frites 26,50 €

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.

Ochsenfleisch aus dem Sud
(Brust - Bug und Rippe)
mit Meerrettichsoße und
frisch-geriebenem Meerrettich, dazu
Petersilienkartoffeln und frischer Schnittlauch 24,50 €

Hähnchen-Medaillons auf dem Grill gebraten,
mit würziger Kräutersoße,
dazu buntes Marktgemüse,
hausgemachte Eiernudeln
und frische Kräuter 23,50 €

Oberschwäbische Bratwurst (Nackede) gebraten,
mit Naturbratensoße,
dazu gemischte Salate
und Brot 14,80 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen,
mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und
geschmälzten Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat 18,80 €

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

Inklusivpreise