



Speisenkarte

Klosterhof

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

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Sarti-Sprizz

fruchtig-frische Aromen von Mango und Maracuja
und sizilianischer Bitterorange, mit Soda und Sekt
aufgegossen

0,3 l

6,90 €

Unbedingt..... was voraus probieren

Rindfleischsalat in Senfvinaigrette, mit Radieschen und Kräutern garniert,
dazu Weißbrot

13,90 €

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 „
(Kraftbrühe – nicht vegetarisch !)

8,20 €

– Aufgeschlagene Currycremesuppe mit Sahnehaube

7,80 €

– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

7,20 €

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

Vom Fisch

Wolfsbarschfilet gebraten,
mit Rahm-Mangoldgemüse
und hausgemachten, feinen Eiernudeln,
garniert mit frischen Gartenkräutern 27,80 €

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

Vegetarisches ... und schwäbisch ...

Aus dem gusseisernen Töpfele:

Grünkohl in Rahm mit
gebackenen Graupen-Gemüse-Kroketten
und Spiegelei
garniert mit frischen Kräutern 19,50 €

Feines Kräuterflädle gebacken, mit frischen Waldpilzen
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 €

Unsere Klassiker gehen immer

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 Waldpilzen 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

Das hat jetzt Saison

und was die Küche sonst noch so zu bieten hat

Portion Gänsebraten

(aus Uttenweiler) mit Gänsesoße,
dazu Preiselbeerapfel,
pikantes Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel mit Butterbrösele 39,50 €

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 €

Inklusivpreise

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 €

„ gib mir die Kugel „

Dunkle Mousse au chocolat hausgemacht,
mit warmen Sauerkirschen,
garniert mit Schokobruch und frischer Minze
10,90 €

Saftiger Schokokuchen an gedünsteter Birne,
mit Haselnuss-Eis und Sahne,
garniert mit frischer Minze
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 %

Schwarze Johannisbeergeist 38 %

Zwetschgenbrand 40 %

Himbeerbrand 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

Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.