



# Speisekarte

Klosterhof

---

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

Frühlings-Aperitif : Limberi-Secco ( Himbeere | Ingwer | Limette |  
Rosmarin | Secco 0,3 l 6,90 €

## Unbedingt was voraus probieren .....

---

Variation von weißem Stangenspargel mit Kräuter-Vinaigrette, Räucherlachs und luftgetrocknetem Schinken, dazu knuspriges Weißbrot 14,90 €

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

Kleiner gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert 6,20 €

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 €

– Spargelkremsuppe mit Spargel einlage und Sahnehaube 7,30 €

– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 6,90 €

Inklusivpreise

## SPARGEL .... unser Saisongemüse

---

Weißer Stangenspargel aus Unterstadion mit Schinkenspezialitäten aus unserer familieneigenen Metzgerei, dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 34,50 €

Weißer Stangenspargel aus Unterstadion mit gedünsteter Lachsschnitte, dazu eine feine Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln 36,20 €

Weißer Stangenspargel aus Unterstadion mit gebackenem Kräuterflädle, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 28,20 €

( vegetarisch )

## Vom Fisch .....

---

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

## Was Vegetarisches ... wenn es mal fleischlos sein soll

---

Weizengrieß-Roggen-Gemüseschnitten gebacken, mit buntem Gemüse-Ratatouille ( Tomaten, Zucchini, Paprika, Karotte und Fenchel ) dazu gehobelter Parmesan und frische Kräuter 18,80 €

## Unsere Klassiker ..... von allem was dabei ...

---

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

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

Pariser Lendchen -  
Schweinemedallions 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<br>( Brust - Bug und Rippe )<br>mit Meerrettichsoße und<br>frisch-geriebenem Meerrettich, dazu<br>Petersilienkartoffeln und frischer Schnittlauch | 24,50 € |
| Hähnchen-Medaillons auf dem Grill gebraten,<br>mit würziger Kräutersoße,<br>dazu buntes Marktgemüse,<br>hausgemachte Eiernudeln<br>und frische Kräuter                      | 23,50 € |
| Oberschwäbische Bratwurst ( Nackede ) gebraten,<br>mit Naturbratensoße,<br>dazu gemischte Salate<br>und Brot  | 14,80 € |
| Hausgemachte Schwäbische Maultaschen,<br>mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und<br>geschmälzten Butterzwiebeln,<br>dazu einen bunten gemischten Salat                | 18,80 € |
| Große bunte Salatplatte –<br>mit gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,<br>garniert mit warmen Schnitzelstreifen,<br>Radieschen und Ei                             | 19,60 € |

Inklusivpreise