



Speisekarte

Klosterhof

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

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

Unbedingt was voraus probieren

Hähnchen-Terrine mit schwarzem Sesam, auf Apfel-Sellerie-Salat
und Rote Beete, garniert mit frischen Gartenkräutern 14,90 €

Klosterhof's Forellen-Matjes „ Hausfrauen Art „ mit pikanter Soße von Gurken,
Zwiebeln und Äpfeln, dazu Petersilienkartöffele 14,80 €

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 „ 8,20 €
(Kraftbrühe – nicht vegetarisch !)

– Tomatenkremsuppe mit Sahnehaube und frischen Kräutern 6,90 €

– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 7,20 €

Inklusivpreise

Vom Oberschwäbischen Landschwein

Kotelett vom Oberschwäbischen Landschwein,
natur gebraten,
mit frischen Speck-Pfifferlingen
und knusprigen Pommes-frites 26,50 €

Vom Fisch

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

Klosterhof's Forellen-Matjes „ Hausfrauen Art „
mit pikanter Soße von Gurken, Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Petersilienkartoffeln 25,70 €

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

Was Vegetarisches ... wenn es mal fleischlos sein soll

Hausgemachte Roggenschnitte,
mit buntem Sommergemüse und
frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm,
garniert mit unseren frischen Gartenkräutern 19,90 €

Unsere Klassiker von allem was dabei ...

Lammhüfte mit würziger
Kräuterkruste gebraten,
dazu eine feine Lammsauce,
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.

Und was die Küche sonst noch so zu bieten hat

Hähnchenbrustmedaillons gebraten, mit hausgemachter Kräuterbuttermischung, dazu buntes Marktgemüse und unsere hausgemachten Eiernudeln	23,90 €
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 €
Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln und frischem Schnittlauch, dazu einen bunten gemischten Salat	17,20 €

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 €

Gebackene Vanilleeis-Kugel mit Marzipan
(Hausspezialität)
dazu Aprikosenmark und
dunkle Mousse au chocolat,
garniert mit Schokobruch und Minze
10,90 €

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

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

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne
6,20 €

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 %

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.