

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 €

Weinempfehlung zum Spargel:

Weißburgunder trocken, von der Remstalkellerei
erfrischender, weicher Weißburgunder, unkompliziert,
zarte Nuancen von Aprikose und Quitte 0,25 l 7,20 €

Unbedingt..... was voraus probieren

Marinierter Weißer Stangenspargel mit Vinaigrette, an luftgetrocknetem
Schinken und gebeiztem Lachs, garniert mit frischen Kräutern,
dazu knuspriges Weißbrot

14,90 €

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 !)

8,30 €

- Spargel-Cremesuppe mit Spargel­einlage und Sahnehaube

8,20 €

- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

7,20 €

Vom Fisch

Wolfsbarschfilet gebraten,
mit zartem Rahm-Blattspinat
und Petersilienkartoffeln,
garniert mit frischen Gartenkräutern 28,50 €

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 ...

Gefüllte Gemüse-Maultasche an Blattspinat
und Gerstengraupen,
dazu Kräuter-Rühr-Ei
und frisch-gehobelter Parmesan,
garniert mit frischen Kräutern 19,20 €

Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Gartenschnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat 17,50 €

Inklusivpreise

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

Unsere Klassiker gehen immer

Lammhüfte mit würziger Kräuterkruste gebraten,
dazu eine feine Lammsauce,
buntes Marktgemüse und
knuspriges Kartoffelrösti 31,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Rind,
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 31,50 €

PARISER LENDCHEN
Schweinemedallions
auf dem Grill gebraten,
mit würziger Cognac-Pfeffersoße,
dazu knusprige Pommes-frites 27,80 €

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

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

Inklusivpreise

50 Jahre Klosterhof Gutenzell & 30 Jahre Familie Siegfried Sax

Unser Jubiläums-Gericht:

Weißer Stangenspargel mit gebratenem Schweinemedallion und gebratener Garnele, dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
36,00 €

der Frühling ist da, der Spargel auch ...

Deutscher weißer Stangenspargel aus Unterstadion, von Familie Schick - mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter dazu:

gemischten Schinkenspezialitäten roh und gekocht
von unserer Familienmetzgerei Sax
35,50 €

kleines paniertes Schweineschnitzel
35,80 €

Gedünstete Lachsschnitte mit
Rieslingsoße
35,80 €

gebratene Hähnchenbrust-Medaillons
35,20 €

feines gebackenes Kräuterflädle
28,50 €

Spargel-Ragout mit gebratenen Garnelen und
Gemüstreifen im Nudelnest, garniert mit frischen Kräutern
36,00 €

Spargel als Beilagen- Portion : 12,50 €

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 €

Dunkler Schokoladenkuchen,
auf Feigenmark,
garniert mit Schokobruch
und 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 frische Früchte 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

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

alle Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.