



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

Carpaccio vom Färsen-Roastbeef – mit mildem Balsamico fein mariniert, garniert mit grünen Pfefferkörnern, Zwiebelchen, Kräutern und Oliven, dazu Weißbrot	16,80 €
Hausgebeizter Räucherlachs, an knusprig-gebackenem Kartoffelrösti, dazu Schnittlauch-Joghurt und frischer Dill	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 !)	8,30 €
– Aufgeschlagene Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube	7,80 €
– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,20 €

Vom Fisch

Wolfsbarschfilet gebraten,
mit Rahm-Mangoldgemüse
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 ...

Buntes Gemüse-Ratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate, Karotte, Rote Zwiebel ...)
mit Gerstengraupen,
dazu frisch-gehobelter Parmesan,
garniert mit frischen Kräutern 19,20 €

(ohne Parmesan = vegan)

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 Lammsoupe,
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-Pfeffersoupe,
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 zum Jubiläumsjahr 2025 :

Aus dem gusseisernen Töpfe:

- Zwiebelrostbraten und Schweinemedallions gebraten,
dazu Bratensoße und Röstzwiebeln,
Käsespätzle und gebratene Maultasche

32,00 €

Rehbraten vom heimischen Tier,
mit Wacholderrahmsoße und
frischen Waldpilzen,
dazu Preiselbeeren,
unsere hausgemachten Eierspätzle
und pikantes Apfelblaukraut

29,50 €

Geflügelfleisch in Bröselpanade gebacken,
dazu Preiselbeersahne und einen
bunten gemischten Salat

23,50 €

Inklusivpreise

Bitte beachten Sie auch unsere Klosterhof-Wildwoche
vom 24. Januar bis 02. Februar 2025

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 €

Saftiger Schokokuchen an warmen Sauerkirschen,
mit Haselnuss-Eis und Sahne,
garniert mit frischer Minze
10,50

Weißes Nougat-Eis mit
Bayleys-Irish-Cream und Sahne,
garniert mit frischer Minze
7,80 €

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)

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.