

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

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Senfkaviar, luftgetrocknetem Schinken, garniert mit frischen Kräutern, dazu knuspriges Weißbrot	10,80 €
Gemischter Beilagensalat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert	7,80 €
Kleiner gemischter Salat mit Radieschen und Ei garniert	6,50 €
Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert	6,90 €

Suppen :

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „ 8,30 €
- Spargelkremesuppe mit Spargeleinlage und Sahnehaube 8,20 €

vom Lamm:

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

Fischgerichte:

Wolfsbarschfilet gebraten, mit zartem Rahm-Blattspinat und Petersilienkartoffeln, garniert mit frischen Gartenkräutern	28,50 €
Forelle Müllerin – fangfrisch – auf dem Grill gebraten, dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und frischer Dill	28,80 €

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 €

gebratene Hähnchenbrust-Medaillons
35,20 €

feines gebackenes Kräuterflädle
28,50 €

Spargel als Beilagen- Portion : 12,50 €

Fleischgerichte:

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

Pariser Lendchen (Schweinemedallions auf dem Grill gebraten)
mit Cognacpfeffersoße und Pommes-frites 27,80 €

Gefüllte Kalbsbrust mit Brot-Brätfüllung und Bratensoße, dazu buntes
Marktgemüse und hausgemachte Eierspätzle 24,50 €

Kalbs-Cordon-bleu mit Schinken und Käse gefüllt, in Bröselpanade gebacken,
dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites 31,20 €

Zarte Kalbsleber geschnetzelt und gebraten, mit mildem BalsamicosöÙle,
im feinen Kräuterflädle angerichtet 25,80 €

Schweineschnitzel - in krosser Panade in Butterschmalz gebacken,
dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites 19,80 €

Etwas Vegetarisches . . .

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

Allen unseren Gästen wünschen wir einen guten Appetit
und Frohe Ostern !

(Inklusivpreise)

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

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,
mit Haselnuss-Eis und Sahne,
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 un