

Klosterhof-Wildwoche 2025

Aperitifs

Glas Sekt, trocken mit Walderdbeerlikör	0,1 l	4,90 €
Sarti-Sprizz (Mango, Maracuja, Bitterorange) Wodka, Soda, Sekt	0,3 l	6,90 €

Vorspeise

Vorspeisen-Variation von Geflügel-Terrine, luftgetrocknetem Schinken, Gipfelsalami und Walnüsse, an Blattsalaten mit Balsamico und Cumberlandsoße, dazu knuspriges Weißbrot	14,90 €
---	---------

Suppen

- Klare Steinpilzsuppe unsere „ Hausspezialität „	8,30 €
- Wildrahmsuppe mit Wildklößchen, Croutons und Sahnehaube	8,10 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,20 €

Salate

- Feldsalat mit Balsamico, garniert mit warmen Speckstreifen, Tomatenspalten und Weißbrotcroustons	9,50 €
- Gemischter Salat mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	7,80 €
- Bunte Blattsalate mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	6,90 €

Nicht-Wilde-Gerichte:

Wolfsbarschfilet auf dem Grill gebraten, dazu Petersilienkartoffeln eine feine Kräutersoße und frischer Dill	27,80 €
--	---------

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	31,50 €
---	---------

Pariser Lendchen (Schweinemedailleurs gebraten) mit Cognac-Pfeffersoße, dazu knusprige Pommes-frites	27,80 €
--	---------

Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, dazu knusprige Pommes-frites und Zitronenschnitz	19,80 €
---	---------

Hausgemachtes Gemüse-Ratatouille (Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebel, Karotte) mit Gerstengraupen und Parmesan	19,50 €
--	---------

Unsere Wildgerichte

Hirschrückenfilet-Medaillons gebraten, mit feinem Steinpilz-Kräuterrahm,
dazu Blumenkohlgemüse, Mandelbrokkoli, hausgemachte
Kartoffelschupfnudeln und Dauphinkartoffeln

38,90 €

Fasanenbrust (aus Südfrankreich) auf dem Grill gebraten, mit unseren
hausgemachten Gemüse-Eiernudeln, dazu eine feine Geflügel-Kräutersoße

33,50 €

Zarte Wachteln – ausgelöst - auf dem Grill gebraten, dazu eine Geflügel-
Samtsoße, Speckrosenkohlgemüse und luftig-gebackene Dauphinkartoffeln

33,80 €

Hirsch-Schnitzel auf dem Grill gebraten, mit würziger
Pfeffersoße, dazu buntes Marktgemüse und hausgemachte

Eiernudeln

34,50 €

Rehschnitzel auf dem Grill gebraten, mit pikanter Wacholderrahmsoße und
gemischten, gebratenen Waldpilzen, dazu eine Preiselbeerbirne und
hausgemachte Eierspätzle

32,80 €

Rehshäufele geschmort, mit Wacholderrahmsoße und gebratenen
Waldpilzen, dazu Preiselbeeren, Apfelblaukraut und hausgemachte Eierspätzle

29,90 €

Wildschweinpfeffer (Ragout) mit Wacholderrahmsoße und gemischten
Waldpilzen, im Nudelnest angerichtet, dazu Preiselbeeren

23,80

Unsere Weinempfehlung 0,25 l:

2023 Doppio Passo Primitivo Salento (füllig, charaktervoll, feine Restsüße)

7,50 €

Desserts | Schnäpse | Kaffee → siehe Dessertkarte

Allen unseren Gästen wünschen wir einen guten Appetit und angenehme Stunden.

Was für Naschkatzen

Warme Apfelküchle mit Zimtzucker
dazu Vanilleeis und Sahne, garniert
mit Schokobruich und frischer Minze

11,80 €

Jagdbecher „ Halali „ mit
Vanille- und Schokoeis und Rumtopfrüchten,
dazu Eierlikör, Sahne und Schokobruich

11,80 €

Mousse au chocolat hell und dunkel,
auf Sauerkirschen, im Dessertglas
angerichtet, garniert mit
Schokobruich und frischer Minze

8,80

Creme Bruleé
mit braunem Zucker abgeflammt

7,70 €

2 Kugeln erfrischendes Zitroneneis
Mit Aperol aufgegossen

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)
Bitte geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid,
wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden.

Kaffee oder Tee gefällig ?

Tasse Espresso

2,90 €

Tasse Doppelter Espresso

3,90 €

Tasse Kaffee

3,00 €

Milchkaffee

3,90 €

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 €

(Schwarztee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter,
Kamille, Grüner Tee, Fenchel. Rooibos)

Ein guter Schluß ziert alles !

Zum Verdauen schon probiert ?

Hochwertige Edelbrände von der Distillery

DIS ONE in Kirchberg (2 cl)

Williams-Birnenbrand 40 %

Himbeergeist 40 %

Schwarze Johannisbeergeist 40 %

Kirschbrand 40 %

Mirabellenbrand 40 %

Zwetschgenbrand 40 %

Sesam mit Erdnussgeist 38 %

Apfelbrand 40 %

je 4,70 €

Apfelbrand Gilles 40 %

5,90 €

Single Malt Whiskey (5 Jahre) 48 %

6,80 €

Himbeerlikör 24,6 %

Zirben-Likör 24,6 % 2 cl

je 4,70 €

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

(Inklusivpreise)