

# HERZLICH willkommen



Liebe Gäste,

in unserem Restaurant Klosterhof heißen wir Sie als Ihre Gastgeber herzlich willkommen!

Der Klosterhof war ursprünglich das Gebäude der Torwache und Bestandteil der alten Klosteranlage, bevor es als Rats- und Schlosswirtschaft betrieben wurde.

Als Torgaststätte beherbergte sie urkundlich belegt, bereits 1875 Handwerker und Reisende aus der näheren und auch weiteren Umgebung (z. B. Italien, Ungarn...), die Kontakte zum Kloster pflegten.

Als „Gasthaus Tor“ gelangte das Anwesen am 20. Dezember 1974 durch Kauf in den Besitz von Familie Franz Sax.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen, bewirten und bekochen zu dürfen und wünschen Ihnen angenehme, gesellige Stunden mit Speisen der regionalen und gehobenen Küche und mit erlesenen Weinen.

Ihre Gastgeber

Siegfried & Christine Sax mit Team

## RESTAURANT Öffnungszeiten

Di – Do ab 17.30 Uhr	Montag Ruhetag
Fr – So ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr	warme Küche abends 18.00 bis 21.00 Uhr

## Schon gewusst?

Wir sind das erste prämierte „Vorbildliche Dorfgasthaus“ im Regierungsbezirk Tübingen (Preisverleihung war am 13. Januar 2015).



## Unsere Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren  
Brot- und Backwaren

Obst und Gemüse  
Fisch, Meeresfrüchte, Feinkost  
Forellen  
Kartoffeln  
Eier  
Mehl  
Bierspezialitäten  
Mineralwasser

Wein, Sekt, Spirituosen

Metzgerei Sax, Schwendi  
Bäckerei Wuchenauer, Laubach  
Bäckerei Grieser, Ochsenhausen  
Früchtegroßhandel Botzenhard, Laupheim  
RGS Horst Weiß Gourmetservice, Dornstadt  
Fischzucht Schuppert, Oberessendorf  
Lang + Steinhauser, Dettingen  
Habdank, Wain  
Vogtmühle, Illertissen  
Bergbrauerei, Ehingen-Berg  
Brunnenverwaltung Bad Dietenbronn  
Bad Teinach  
Weinzentrale Eberle & Dieth  
Bad. Winzerkeller  
Lantenhammer Destillerie, Schliersee

Genuss. Frische. Herzlichkeit.

## EIN GUTER TROPFEN ALS BEGLEITER



### Unser Aperitif des Monats

#### Sekt-Marille

Marillenlikör vom Lantenhammer ..... mit trockenem Sekt aufgegossen      0,1 l      3,60

### Weitere Aperitifs

**Aperol Sprizz** - mit Orange      4,90

**Hugo** - mit Limette und frischer Minze      4,90

Sandeman **Sherry** trocken | medium      3,90

**Campari Orange** oder mit Soda (auch alkoholfrei)      4,20

**Martini bianco** mit Eis und Zitrone      4,20

### Unsere Wein- Empfehlungen

2016 „ **Rioja el pedal** - trocken

helle Kirschfarbe, jugendlich duftend, mit feiner Karamellnote

Banjós de Rioja, Spanien      0,25 l      5,90

2017 **Schillerwein, trocken** -

feine Kirsch- und Himbeeraromen, mineralisch und saftig am Gaumen

vom Collegium Württemberg      0,25 l      5,30

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

## VORSPEISEN



### Lachs-Zander-Terrine

an knusprigem Popadums angerichtet, dazu feinen Dill-Joghurt,  
Gemüstreifen und frische Kräuter

8,50

### Feldsalat

mit würzigem Balsamico mariniert, garniert mit warmen Speckstreifen,  
Tomatenspalten und gerösteten Weißbrotcroutons

7,20

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Klare Steinpilzsuppe**, unsere Spezialität des Hauses

5,70

**Erbsen-Kremsuppe** mit Sahnehaube und Weißbrotcroutons

4,90

**Kraftbrühe mit Kräuterflädle** und frischem Schnittlauch

5,10

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

## DAS KANN MAN IMMER ESSEN



### Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind – mit Röstzwiebeln und Bratensoße,  
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle

19,80

### Schweine-Steak

auf dem Grill gebraten, mit deftigen Käsespätzle,  
dazu buntes Wintergemüse und Bratensoße

18,80

### Pariser Lendchen

Schweinemedallions auf dem Grill gebraten, mit würziger Cognakpfeffersoße,  
dazu knusprige Pommes-frites

18,20

### Schweineschnitzel

mit Weißbrot-Bröselpanade in Butterschmalz gebacken, dazu  
knusprige Pommes frites und einen saftigen Zitronenschnitz

14,90

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

## DIES UND DAS .....

### **Rinderschmorsteak**

vom heimischen Rind, auf dem Grill gebraten, dazu unsere hausgemachte Kräuterbuttermischung, buntes Wintergemüse und knusprige Pommes-frites

22,80

### **Schweinelendchen**

im Brätmantel gebraten, dazu Bratensoße, buntes Marktgemüse und unsere hausgemachten Eiernudeln

19,20

### **Rinderschmorbraten**

vom heimischen Tier, mit Bratensoße, dazu unser pikantes Apfelblaukraut und hausgemachte Eierspätzle

15,80

### Das passt immer dazu

**Gemischter Beilagensalat** mit Karottenstreifen, Ei und Radieschen garniert

5,40

**Bunte gezupfte Blattsalate** mit Karottenstreifen, Ei und Radieschen garniert

4,90

..... **UND DIESES AUCH** .....

**Lammhüfte**

zart-rosa mit feiner Kräuterkruste gebraten,  
dazu buntes Marktgemüse und knusprige Kartoffelkroketten

21,80

**Große bunte Salatplatte**

mit frischen, bunten Salaten der Saison, mit gebratenen Schnitzelstreifen,  
garniert mit Radieschen und Ei

14,50

**Hausgemachte Sax-Maultaschen**

mit Hackfleisch-Kräuter-Brätfüllung, dazu geschmälzte Butterzwiebeln und einen  
bunten gemischten Salat

12,80

(Unsere Gerichte sind frei von Zusatzstoffen –  
bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal )

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

## WENN ES MAL FLEISCHLOS SEIN SOLL .....



### Unsere Spinat-Eiernudeln

hausgemacht - mit würzigem Gorgonzola in feiner Soße und geschmolzenen  
Cocktailtomaten, garniert mit frischen Kräutern

14,80

## UNSERE FISCHGERICHTE

### Lachsfilet

auf dem Grill gebraten, mit feiner würziger Rieslingsoße,  
auf unseren grünen Spinatnudeln angerichtet, garniert mit frischem Dill

19,80

### Zanderfilet

auf dem Grill gebraten, mit feinem würzigen Kräuterschaum,  
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill

18,20

### Forelle blau – fangfrisch –

mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln,  
dazu einen Zitronenschnitt und frischer Dill

18,20

### Forelle Müllerin gebraten – fangfrisch

mit der Haut in Butter gebraten, dazu zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln,  
Zitronenschnitt und frischer Dill

19,20

bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal )