

Unser Sommeraperitif :

Limberi-Secco - Himbeere | Ingwer | Limette | Rosmarin | Secco 0,3 l 5,90 €

Unbedingt was voraus probieren

Tatar vom Rauchlachs auf Blattsalaten, mit Kräutern und Tomaten garniert
dazu knuspriges Weißbrot 14,10 €

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Balsamico mariniert, garniert mit
Grünem Pfeffer, Zwiebeln und Kräutern, dazu knuspriges Weißbrot 14,90 €

Gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert 6,90 €

Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert 5,90 €

Suppen wärmen die Seele

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „ 7,30 €
- Geflügelkremsuppe mit Sahnehaube und Käseblättereiggebäck 6,90 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 6,50 €

Unsere Klassiker von allem was dabei ...

Lammhüfte mit würziger Kräuterkruste gebraten,
dazu eine feine Lammsoupe,
buntes Marktgemüse
und knuspriges Kartoffelrösti 26,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom heimischen Rind, mit Bratensoße
und Röstzwiebeln, dazu unsere
hausgemachten Eierspätzle 25,90 €

Schweinemedallions auf dem Grill gebraten.
mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm,
dazu unsere hausgemachten
Eierspätzle 23,50 €

Schweineschnitzel vom heimischen Tier –
in krosser Panade in Butterschmalz gebacken,
dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites 18,50 €

Große bunte Salatplatte
mit gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,
garniert mit warmen Schnitzelstreifen,
Radieschen und Ei 17,50 €

Inklusivpreise

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

Vom Fisch

Wolfsbarschfilet
auf der Haut und Garnelen gebraten,
mit feinem Kräuterschaum,
dazu buntes Marktgemüse,
hausgemachte Eiernudeln und frischer Dill 24,80 €

Forelle Müllerin –
fangfrisch – aus unserem Bassin -
auf dem Grill gebraten,
dazu zerlassene Butter,
Petersilienkartoffeln und frischer Dill 24,50 €

was Vegetarisches wenn es mal fleischlos sein soll

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge im feinen Kräuterrahm,
mit gebackenem Kräuterflädle,
garniert mit frischen Kräutern 18,90 €

Klosterhof-Bowl
(was Warmes, was Kaltes, was Crunchiges, viele Vitamine, viele Proteine.....)

Knusprige Frühlingsrolle, Blattsalate, Glasnudelsalat,
Buchweizen, Schmorkarotte , Balsamico ... nach Art des Küchenchef's 18,50 €

Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Schnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat 14,20 €

Rotsteg-Teller

Zwiebelrostbraten und Schweinemedallions
gebraten, dazu ein geröstetes Maultäschle
und Käsespätzle,
Bratensoße und frische Kräuter vom
Kräuterwagen

27,80 €

(Inklusivpreis)

pro Gericht gehen 5,00 € als Spende für den Rotsteg

(Gericht ist nicht abwandelbar)



Spendenaufruf für den Rotsteg

27 Jahre ist es nun her, dass auf Initiative einiger Gutenzeller und mit Unterstützung zahlreicher Helfer die Gemeinde mit einem neuen Rotsteg überrascht wurde. Nach kürzester Zeit wurde der Steg attraktiver Blickfang und eine schöne Verbindung für zahlreiche Spaziergänger. Unsere wunderschöne und naturbelassene Rot wird ganz wesentlich durch den Übergangsweg aufgewertet.

Zwischenzeitlich musste der in die Jahre gekommene Rotsteg aus haftungsrechtlichen Gründen zunächst gesperrt und zwischenzeitlich sogar abgebaut werden. Das darf natürlich nicht so bleiben! Zunächst ging man von einer Sanierung des bestehenden Rotstegs aus. Nach einigen Überlegungen und Beratungen mit Fachleuten und örtlichen Handwerksbetrieben war im Gemeinderat allerdings schnell klar, dass der Rotsteg vollständig neu aufgebaut werden muss.

Die ursprüngliche Kostenschätzung von 85.000 Euro reichte allerdings nicht aus. Neue Kostenberechnungen gehen von 30.000 Euro Mehrkosten aus. Finanziell bleibt dieses Projekt daher hoch anspruchsvoll und es wird ohne Spenden kaum bewältigbar sein.

Wir freuen uns sehr über Ihre Unterstützung.

Spendenkonto
Volksbank Ulm-Biberach eG
IBAN: DE90 6309 0100 0673 3230 05
BIC: ULMVDE66XXX
Verwendungszweck: Rotsteg

