

Liebe Gäste,

in unserem Restaurant Klosterhof heißen wir Sie als Ihre Gastgeber

**Herzlich willkommen !** \_\_\_\_\_



Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen – bewirten & 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

Schon gewusst ?

Wir sind das " Erste prämierte Vorbildliche Dorfgasthaus "  
im Regierungsbezirk Tübingen  
– Preisverleihung war am 13. Januar 2015

### **Unsere Lieferanten:**

Fleisch- und Wurstwaren:	Metzgerei Franz Sax, Schwendi
Geflügel:	Familie Rettich, Uttenweiler
Brot- und Backwaren:	Bäckerei Wuchenauer, Laubach Bäckerei Grieser, Ochsenhausen
Obst und Gemüse:	Früchtegroßhandel Botzenhard, Laupheim
Fisch, Meerestiere und Feinkost:	Rungis Gourmet Service GmbH, Bernstadt
Forellen:	Fischzucht Schuppert, Oberessendorf
Käse:	aus dem Illertal
Kartoffeln:	Lang , Dettingen
Eier:	Habdank, Unterbuch - Wain
Mehl:	Vogtmühle Illertissen
Bier   Bierspezialitäten:	Bergbrauerei Ehingen-Berg
Wein   Sekt   Spirituosen:	Weinzentrale Eberle, Laupheim
Mineralwasser :	Brunnenverwaltung Bad Dietenbronn

### **Öffnungszeiten Restaurant:**

Montag Ruhetag !	für Hausgäste geöffnet !
Dienstag bis Freitag:	ab 17.30 Uhr – 21.00 Uhr ( warme Küche )
Samstagmittag :	11.30 Uhr – 14.00 Uhr
und abends :	ab 17.30 Uhr – 21.00 Uhr ( warme Küche )
Sonntagmittag:	11.30 – 14.00 Uhr
und abends:	17.00 – 20.00 Uhr ( warme Küche )

## Unbedingt was voraus probieren .....

Luftgetrockneter Schinken,  
feine Rehlebermousse und Gebirgssalami,  
an Apfel-Sellerie-Salat,  
dazu eine fruchtige Cumberlandsoße  
und knuspriges Weißbrot

12,80 €

Hausgebeizter Lachs und  
Lachs-Zander-Garnelen-Terrine  
an knusprig-gebackenem Kartoffelrösti,  
mit Honig-Senf-Dip  
und frischen Kräutern

11,90 €

## Salat ..... geht immer ....

Gemischter Salat – Klosterhof – mit Radieschen und Ei garniert

6,50 €

Bunte Blattsalate – Klosterhof – mit Radieschen und Ei garniert

5,80 €

## Suppen .... wärmen die Seele

– Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „

6,90 €

– Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

6,10 €

– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

5,20 €

## Was Frisches .....

Große bunte Salatplatte mit gemischten Salaten  
und Blattsalaten der Saison,  
garniert mit gebratenen Schnitzelstreifen, Radieschen und Ei

15,50 €

## Unsere Klassiker ... von allem was dabei .....

Lammhüfte zart-rosa mit Lammsoupe und Kräuterkruste gebraten, dazu buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti	25,20 €
Pariser Lendchen (Schweinemedallions) auf dem Grill gebraten, mit würziger Cognacpeffersoupe, dazu knusprige Pommes-frites	20,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, mit Bratensoße und knusprigen Röstzwiebeln, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	23,50 €
Schweineschnitzel – in krosser Panade in Butterschmalz gebacken dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites	15,90 €
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Butterzwiebeln, dazu einen bunten gemischten Salat	14,50 €

- Inklusivpreise -

Sollten Sie an Allergien leiden, geben Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid.

## Unsere saisonalen Leckereien .....

Portion Gänsebraten aus Uttenweiler –  
im Ofen gebraten, dazu eine feine Gänsesoße,  
Preiselbeerapfel,  
pikantes Apfelblaukraut  
und luftige Kartoffelknödel mit Butterbrösele 29,50 €

Rehschnitzel gebraten, vom heimischen Tier –  
mit Wacholderrahmsoße,  
gebratenen Pilzen und Preiselbeerbirne,  
dazu unser pikantes Apfelblaukraut  
und hausgemachten Eierspätzle 28,80 €

Kalbs-Zunge pochiert,  
mit würziger Schnittlauchsoße,  
dazu buntes Marktgemüse der Saison  
und unsere hausgemachten Eiernudeln 19,80 €

## Unsere Fischgerichte .....

Forelle fangfrisch aus unserem Bassin,  
auf dem Grill gebraten oder aus dem Sud – blau,  
dazu zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln 19,80 €

Wolfsbarschfilet und  
Cocktailgarnelen auf dem Grill gebraten,  
auf unseren hausgemachten  
Gemüse-Feinschnittnudeln,  
dazu eine feine Basilikumrahmsoße 21,80 €

## Was es sonst noch so gibt .....

Rinderfiletsteak vom Grill,  
mit würziger Cognac-Pfeffersoße,  
dazu buntes Marktgemüse der Saison  
und knusprige Pommes-frites

31,20 €

Ochsenfleisch aus dem Wurzelsud,  
mit würziger Meerrettichsoße,  
dazu Petersilienkartoffeln  
und frischer Schnittlauch

19,50 €

## Vegetarisches .....

wenn es mal fleischlos sein soll

Klosterhof's Gemüse-Maultaschen  
mit bunter Erbsen-Gemüsefüllung  
und Spinat,  
dazu eine würzige Basilikumrahmsoße  
und einen bunten gemischten Salat

13,90 €

Gemüse-Ratatouille nach Art des Hauses,  
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten,  
an unseren hausgemachten Feinschnittnudeln,  
dazu geriebener Parmesan und frische Kräuter

13,50 €

Unsere Speisen werden ohne Zusatzstoffe zubereitet und aus  
überwiegend heimischen Produkten.

## Was für Naschkatzen .....

Apfelküchle – warm in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis und geschlagene Sahne, garniert mit Schoko-Nußbruch und frischer Minze	8,50 €
Mousse au chocolat hausgemacht – mit warmen Rahmsauerkirschen garniert mit Schokobruch und frischer Minze ( enthält Alkohol )	8,80 €
Amarena-Becher mit Nuß-Eis, Amarenakirschen, knusprigem Krokant und Sahne, garniert mit Schokobruch, Waffel und Minze	7,20 €
Zimt-Creme mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Mus, garniert mit Schoko-Nußbruch und frischer Minze	6,80 €
Gemischtes Sorbet ( 2 Kugeln ) mit trockenem Sekt aufgegossen	4,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20 €
Gemischtes Eis ohne Sahne	4,90 €

( unsere Desserts enthalten Nüsse / Spuren von Nüssen )

- Inklusivpreise -

## Vesper – Karte

Gemischte Schinkenplatte mit rohen und gekochten Schinkenspezialitäten (3,4) garniert mit Gurke (4), dazu Butter und Hausbrot	13,50 €
Portion schwäbische Bierwurst (1,2,3,6), garniert mit Gurke(4) und Tomate, dazu Senf und Hausbrot	9,80 €
Portion weißer Schwartenmagen (1,2,3), sauer angemacht, mit Zwiebeln und Hausbrot	9,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse (3,6) und Zwiebeln garniert, dazu Hausbrot	9,80 €
Portion schwäbische Schinkenwurst (1,2,3,6) mit Gurke (4) und Tomate garniert, dazu Senf und Hausbrot	9,80 €
Strammer Max geröstete Scheibe vom Hausbrot mit Schinken (3,4) und Spiegel-Ei, an kleiner bunter Salatgarnitur	11,90 €
Große bunte Salatplatte mit bunten Salaten der Saison, mit gebratenen Schnitzelstreifen, garniert mit Radieschen und Ei	15,50 €
Große bunte Salatplatte mit verschiedenen gemischten Salaten der Saison, garniert mit Tomaten und Ei	12,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Ei und Radieschen garniert	6,50 €
Gezupfte Blattsalate mit Ei und Radieschen garniert	5,80 €

### Zusatzstoffe:

1=mit Geschmacksverstärker  
2= mit Antioxidationsmittel  
3= mit Konservierungsstoff

4= mit Süßungsmittel  
5= geschwefelt  
6= mit Phosphat

7 = geschwärzt

Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Bedienungspersonal