

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

Hausgebeizter Lachs mit Forellenkaviar,
an mariniertem Stangenspargel,
mit Honigsenfsoße und frischen Kräutern,
dazu knuspriges Weißbrot 13,50 €

Zartes mariniertes Ochsenfleisch,
mit mildem Balsamico, garniert mit
roten Zwiebelchen, Schnittlauch und Tomate,
dazu knuspriges Weißbrot 12,90 €

Salat geht immer

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

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

Große bunte Salatplatte mit gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,
garniert mit warmen Schnitzelstreifen, Radieschen und Ei (Hauptgang) 16,20 €

Suppen wärmen die Seele

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „ 6,90 €
- Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Sahnehaube 6,90 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 5,20 €

Unsere Klassiker ... von allem was dabei

Lammhüfte zart-rosa mit Lammsauce und Kräuterkruste gebraten, dazu buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti	25,80 €
Pariser Lendchen (Schweinemedallions) auf dem Grill gebraten, mit würziger Cognacpeffersauce, dazu knusprige Pommes-frites	21,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, mit Bratensoße und knusprigen Röstzwiebeln, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	24,90 €
Hähnchenbrust aus Uttenweiler, auf dem Grill gebraten, mit einer fruchtigen Currysoße in unseren hausgemachten Eiernudeln, dazu buntes Marktgemüse und frische Kräuter	19,80 €
Schweineschnitzel – in krosser Panade in Butterschmalz gebacken dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites	16,80 €

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

Unsere SPARGEL-Gerichte

Weißer Stangenspargel mit gebratenen
Schweinemedallions und Kräuterbutter,
dazu Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 28,50 €

Weißer Stangenspargel mit gedünsteter
Lachsschnitte, dazu feine Rieslingsoße,
frischer Dill
und Petersilienkartoffeln 28,60 €

Weißer Stangenspargel mit gemischten
Schinkenspezialitäten von unserer Familienmetzgerei Sax,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
und Petersilienkartoffeln 25,80 €

Weißer Stangenspargel mit
feinem gebackenen Kräuterflädle,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 22,80 €

Unsere Fischgerichte

Forelle – fangfrisch aus unserem Bassin-
blau aus dem Sud- oder auf dem Grill gebraten „ Müllerin Art „
dazu zerlassene Butter,
Petersilienkartoffeln und frischer Dill 22,50 €

Wolfsbarschfilet und Garnelen
auf dem Grill gebraten,
auf unseren hausgemachten Gemüse-Eiernudeln,
dazu eine feine Kräutersoße und frischer Dill 24,80 €

Was Schwäbisches

Gefüllter Kalbshals mit einer Füllung von Ei | Schinken und Spinat, dazu buntes Marktgemüse und hausgemachte Eierspätzle 19,50 €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Brät-Hackfleisch-Kräuter-Spinatfüllung, dazu geschmälzte Butterzwiebeln und einen bunten, gemischten Salat 15,20 €

Hausgemachte Saure Kutteln, mit mildem Kräuter-Essig fein abgewürzt, dazu Bratkartoffeln 9,80 €

Klosterhof-Bowl
(was Warmes | was Kaltes | was Crunchiges | viele Vitamine | was Sättigendes | viele Proteine
mit Linsen, Reis, gebackenem Hähnchenfleisch, Blattsalaten, geröstete Körner, Kirschtomaten, Balsamico und Spargel 16,50 €

Was Vegetarisches

wenn es mal fleischlos sein soll

Hausgemachte Kräuterschupfnudeln mit buntem Ratatouille aus Tomaten, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Fenchel und Zucchini, dazu gehobelten Parmesan und frische Kräuter 15,80 €

Was zum Vespern

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	10,80 €
Portion weißer Schwartenmagen (1,2,3), sauer angemacht, mit Zwiebeln und Hausbrot	9,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse (3,6) und Zwiebeln garniert, dazu Hausbrot	10,80 €
Portion schwäbische Schinkenwurst (1,2,3,6) mit Gurke (4) und Tomate garniert, dazu Senf und Hausbrot	10,80 €
Große bunte Salatplatte mit bunten Salaten der Saison, mit gebratenen Schnitzelstreifen, garniert mit Radieschen und Ei	16,20 €
Große bunte Salatplatte mit verschiedenen gemischten Salaten der Saison, garniert mit Tomaten und Ei	12,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Ei und Radieschen garniert	6,90 €
Gezupfte Blattsalate mit Ei und Radieschen garniert	5,90 €

Zusatzstoffe:

1=mit Geschmacksverstärker

2= mit Antioxidationsmittel

3= mit Konservierungsstoff

4= mit Süßungsmittel

5= geschwefelt

6= mit Phosphat

7 = geschwärzt