

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 gezupften Blattsalaten mit Balsamico,
dazu eine fruchtige Cumberlandsoße
und knuspriges Weißbrot

13,50 €

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

12,50 €

Salat geht immer

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 „
 - Fruchtige Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube
 - Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- 6,90 €
6,20 €
5,20 €

Was Frisches

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

15,80 €

Unsere Klassiker ... von allem was dabei

Lammhüfte zart-rosa mit Lammsoupe und Kräuterkruste gebraten, dazu buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti	25,80 €
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	23,80 €
Ochsenfleisch aus dem Wurzelsud, mit würziger Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Schnittlauch	20,50 €
Schweinefilet im Kräuterbrätmantel und feiner Rahmsoupe, dazu buntes Marktgemüse und unsere hausgemachten Eiernudeln	21,90 €
Schweineschnitzel – in krosser Panade in Butterschmalz gebacken dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites	16,80 €

Schwäbische Gschichten

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen
mit geschmälzten Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat

14,80 €

Alb-Leisa (Linsen) in dunkler Brenne,
mit mildem Essig fein abgewürzt,
dazu hausgemachte Eierspätzle
und ein Paar Saitenwürste

13,90 €

Unsere Fischgerichte

Forelle – fangfrisch aus unserem Bassin-
entweder blau aus dem Sud- oder auf dem Grill gebraten
„ Müllerin Art „, dazu zerlassene Butter und
Petersilienkartoffeln

19,90 €

Wolfsbarschfilet und Cocktailgarnelen
auf dem Grill gebraten, auf unseren
hausgemachten Gemüse-Feinschnittnudeln,
dazu würziger Kräuterschaum

23,50 €

- Inklusivpreise-

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

Was es sonst noch so gibt

Rumpsteak auf dem Grill gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbuttermischung,
dazu knuspriges Kartoffelrösti

23,50 €

Schweinerückensteak vom Grill,
mit Bratensoße,
dazu deftige Käsespätzle
mit knusprigen Röstzwiebeln
und frischen Schnittlauch

19,80 €

Was Vegetarisches

wenn es mal fleischlos sein soll

Unsere hausgemachten
Klosterhof- Eiernudeln mit
feinen Steinpilzen im Kräuterrahm,
garniert mit frischen Kräutern der Saison

15,20 €

Hausgemachte Käsespätzle
mit geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Schnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat

12,50 €

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 Schokobru ch und frischer Minze (enthält Alkohol)	8,80 €
Amarena-Becher mit Nuß-Eis, Amarenakirschen, knusprigem Krokant und Sahne, garniert mit Schokobru ch, Waffel und Minze	7,20 €
Eis-Tartufo (dunkler Schokoladentrüffel) mit fruchtigem Beerenmark, garniert mit frischer Minze und Schokobru ch	8,50 €
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)

Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Bedienungspersonal

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