

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 €

Schweineschnitzel –
mit 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 Besonderes

Saftiges Kotelett
vom Oberschwäbischen Landschwein,
paniert und in Bröselpanade knusprig gebacken,
dazu einen bunten gemischten Salat

21,50 €

Was Schwäbisches

Hausgemachte schwäbische Sax-Maultaschen,
mit Hackfleisch-Brätfüllung,
und geschmälzten Butterzwiebeln
dazu einen bunten gemischten Salat

15,50 €

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

10,80 €

Was Vegetarisches

wenn es mal fleischlos sein soll

Klosterhof-Bowl
(was Warmes | was Kaltes | was Crunchiges | viele Vitamine | was Sättigendes |
viele Proteine

mit Linsen, Reis, Frühlingsrollen, Blattsalaten, geröstete Körner,
Kirschtomaten, Balsamico und Spargel

16,50 €

Hausgemachte Eiernudeln
mit feinen Steinpilzen im Kräuterrahm
dazu gehobelter Parmesan und frische Kräuter

16,80 €

Was zum Vespere

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