

Unbedingt was voraus probieren

Cocktailgarnelen mit Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern mariniert, auf knusprig-gebackenem Poppadums, garniert mit frischen Kräutern	13,50 €
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 €
– Kartoffel-Cremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	6,90 €
– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	5,20 €

Salat immer frisch und lecker

Große bunte Salatplatte mit gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison, mit gebratenen Schnitzelstreifen, garniert mit Radieschen und Ei	16,80 €
--	---------

Fischgerichte:

Forelle Müllerin – fangfrisch aus unserem Bassin – auf dem Grill gebraten, mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, garniert mit frischem Dill	23,50 €
Wolfsbarschfilet auf der Haut und Garnelen gebraten, mit feinem Kräuterschaum, dazu hausgemachte Gemüsenudeln, garniert mit frischem Dill	24,80 €

Fleischgerichte: Lamm | Gans | Rind | Schwein | Wild

Lammhüfte zart-rosa mit Kräuterkruste gebraten, dazu eine Lammsoupe, buntes Marktgemüse und Kartoffelrösti 25,80 €

**Portion Gänsebraten von frischen Uttenweiler Gänsen, mit Gänse-
soupe, dazu die Füllung, Bratapfel mit Preiselbeeren, pikantes
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel mit Butterbröseln** 36,50 €

Rehschnitzel vom heimischen Wild, mit Wildrahmsoupe, dazu Preiselbeeren, gebratene Pilze, pikantes Apfelblaukraut und hausgemachte Eierspätzle 32,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind, mit Braten-
soupe und Röstzwiebeln, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 24,80 €

Pariser Lendchen (Schweinemedallions auf dem Grill gebraten)
mit würziger Cognacpfeffersoupe, dazu knusprige Pommes-frites 22,80 €

Schweinerückensteak vom Grill, mit pikanter Paprikasoupe,
dazu knusprige Kartoffelkroketten 19,50 €

Schweineschnitzel - in krosser Panade in Butterschmalz gebacken,
dazu einen Zitronenschnitz und knusprige Pommes-frites 17,50 €

Grobe Bauernbratwurst mit Braten-
soupe, dazu Sauerkraut und feines Kartoffelpüree 16,80 €

Herbstnudeln : hausgemachte Eiernudeln mit Schwarzwurzel-Ragout,
dazu luftgetrockneter Schinken, frische Kräuter und Parmesan 17,80 €

(vegetarisch: ohne Schinken) 16,50 €

Etwas Vegetarisches . . .

Hausgemachte Kartoffelschupfnudeln mit feinen gemischten Pilzen im Kräuterrahm,
garniert mit frischen Kräutern 16,90 €

Preis inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich
bitte an unser Bedienungspersonal

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	16,80 €
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

Dessertkarte

Restaurant Klosterhof



Versuchungen sollte
man immer nachgeben.

Wer weiß, ob sie
wiederkommen.

(Oscar Wilde)

Was für Naschkatzen

Warme Apfelküchle mit Zimtzucker,
dazu Vanilleeis und Sahne,
garniert mit Schokobruch
und frischer Minze
9,80 €

Dreierlei

Gebackene Donut-Ringle mit Puderzucker,
weißes Schokoladenmousse und
warme Sauerkirschen, garniert mit
Schokobruch und Minze
9,50 €

Amarena-Nuß

Walnußeis mit Amarenakirschen und Sahne,
garniert mit Gutenzeller Walnüssen
und Haselnußkrokant
9,50 €

2 Kugeln erfrischendes Zitronensorbet,
mit Aperol
5,20 €

Käse-Dessert (ca. 100 g)
mit Hart- und Weichkäse, mit
fruchtigem Preiselbeer-Senf, dazu
Trauben und Brot
11,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne / ohne Sahne
5,20 € 4,90 €

(unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten)
Bitte geben Sie unserem Servicepersonal Bescheid,
wenn Sie an Unverträglichkeiten leiden.

Kaffee oder Tee gefällig ?

Tasse Espresso

2,70 €

Tasse Doppelter Espresso

4,10 €

Tasse Kaffee

2,90 €

Milchkaffee

3,80 €

Kännchen Kaffee

4,50 €

Tasse Cappuccino

3,90 €

Cappuccino - Bianco

heiße weiße Schokolade mit Espresso
und Milchschaum

4,10 €

Kaffee Nut's

Kaffee mit Haselnußlikör und Sahne

4,50 €

Baileys-Kaffee

Kaffee mit Baileys-Irish-Cream und Sahne 4,60 €

Affogato

(dopp. Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)

4,90 €

Tasse heiße Schokolade mit Sahne

3,90 €

Glas Tee

2,80 €

Portion Tee

3,90 €

(Schwarztee, Pfefferminze, Früchte, Kräuter,
Kamille, Grüner Tee, Fenchel. Rooibos)

Ein guter Schluß ziert alles !

Zum Verdauen, schon probiert ?

Hochwertige Edelbrände vom LANTENHAMMER
(Schliersee – Bayr. Alpen)

Williams–Birnenbrand 42 % 2 cl

Waldhimbeergeist 42 % 2 cl

Sauerkirschbrand 42 % 2 cl

Mirabellenbrand 42 % 2 cl

Marillenbrand 42 % 2 cl

je 4,50 €

Waldhimbeer–Likör 25 % 2 cl

Williams–Likör 25 % 2 cl

je 4,20 €

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

Preis inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich
bitte an unser Bedienungspersonal