

## Hotel-Restaurant Klosterhof | Gutenzell



DER RESTAURANTFÜHRER | 2024

### Pure Romantik

Spätestens, wenn wir durch den Torbogen auf das Klosterareal in Gutenzell einbiegen, wähen wir uns in Urlaubsstimmung. Wenn das Wetter mitmacht, nehmen wir gerne auf der heimeligen Gartenterrasse Platz. Der Weg hierher lohnt sich nicht nur aufgrund der fast schon schnulzig-romantischen Lage des Klosterhofs, vor allem die Küchenleistung überzeugt uns bei all unseren Besuchen. Siegfried und Christine Sax haben ein Kleinod für kulinarische Fans der oberschwäbischen Küche geschaffen.

Alle Gerichte kommen im klassischen Stil mit modernen Accessoires an den Tisch. Wo bei der kräftigen und mehr als exzellenten Steinpilzsuppe (7,30 €) noch die Klassik Oberhand behält, findet die Moderne Einzug beim Rauchlachstatar (14,10 €), das durch frische Kräuter und saftige Tomaten eine entzückende Leichtigkeit entwickelt. Insgesamt ist aber bei allen Kreationen und im ganzen Interieur eine klare Linie auszumachen, die Romantik mit Landhausstil gekonnt paart. Dazu passt der aufwändig renovierte Gastraum mit zentralem Kachelofen in Porzellanoptik, genauso wie das Bassin für die fangfrischen Forellen, die mit Blick in die Küche planchen dürfen. Nicht aus dem Aquarium, aber ebenfalls vor Frische strotzend, erreicht uns das Wolfsbarschfilet (24,80 €). Gebraten auf der Haut bekommt das Filet mit Garnelen maritime Unterstützung. Der Kräuterschaum lässt den Wolfsbarsch perfekt auf das bunte Marktgemüse gleiten. Dass die dazu gereichten Eiernudeln hausgemacht sind, bedarf dabei kaum einer Erwähnung. Unser diesjähriges Lieblingsgericht im Klosterhof war der „Rotsteg-Teller“ (27,80 €). Nicht nur, dass fünf Euro als Spende für den Erhalt des lokalen Stegs eingesetzt werden, stimmt uns glücklich. Auch das Gericht selbst löst Gefühle aus. Sowohl Zwiebelrostbraten, als auch Schweinemedallions könnten besser nicht gebraten sein, dazu geröstete Maultäschle, die bei jeder Meisterschaft einen Platz auf dem Podium fänden. Kässpätzle und frische Kräuter komplettieren den Schwabentraum.



**FAZIT** Siegfried und Christine Sax schaffen es mit ihrem Gespür für das ideale Ambiente, die schwäbische Küche elegant wie selten dastehen zu lassen, weitere kulinarische Pfade fügen sich ideal ein.

#### ADRESSE

Schloßbezirk 2  
88484 Gutenzell-Hürbel  
Tel. 07352 92330  
[www.klosterhof-gutenzell.de](http://www.klosterhof-gutenzell.de)

#### UMGEBUNGSPLAN

C/5

#### Öffnungszeiten

Di - Fr	17.30 - 21.00 Uhr
Sa	11.30 - 14.00 Uhr
und	17.30 - 21.00 Uhr
So	11.30 - 14.00 Uhr
und	17.00 - 20.00 Uhr

#### PARKPLATZ

Hauseigener Parkplatz

#### TERRASSE/BIERGARTEN

Wunderschöne Gartenterrasse

#### TO-GO-/LIEFERANGEBOT

-

### SPOTLIGHT



ZUR WEBSITE



#### FAMILIENFREUNDLICHKEIT

Platz, Speis und Trank für kleine Gäste

#### SANITÄRE EINRICHTUNGEN

Alter Charme, aber sauber

#### VEGETARISCH/VEGAN

Kreative Schmäckerl

#### FRÜHSTÜCK & MITTAGSTISCH

-

#### GETRÄNKEANGEBOT



#### NACHHALTIGKEIT



#### PREISNIVEAU

