

### Unbedingt was voraus probieren .....

Vorspeisenvariation mit luftgetrocknetem Schinken, Tomaten-Mozzarella, Rindfleischsalat, Melone und gebeiztem Forellenfilet, dazu Weißbrot und frische Kräuter	14,50 €
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 „	6,90 €
– Fruchtige Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube	6,50 €
– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	5,20 €

### Salate ..... immer gut

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

### Fischgerichte:

Forelle Müllerin – fangfrisch – auf dem Grill gebraten, dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und frischer Dill	22,90 €
Wolfsbarschfilet auf der Haut und Garnelen gebraten, mit feinem Kräuterschaum, dazu hausgemachten Gemüsenudeln, garniert mit frischem Dill	24,80 €

## Fleischgerichte:

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

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

Schweinemedallions auf dem Grill gebraten, mit frischen Pfifferlingen  
im Kräuterrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle  
22,50 €

Putenschnitzel auf dem Grill gebraten, mit fruchtiger Currysoße,  
dazu duftigen Basmati-Reis und frische Kräuter  
18,80 €

Schweineschnitzel - in krosser Panade in Butterschmalz gebacken,  
dazu einen Zitronenschnitt und knusprige Pommes-frites  
16,80 €

Hausgemachte schwäbische Sax-Maultaschen mit geschmälzten  
Butterzwiebeln, dazu einen bunten gemischten Salat  
15,50 €

## Etwas Vegetarisches . . .

Klosterhof-Bowl mit feinem Kräuterflädle, Schmorkarotten, Blattsalaten,  
Linsen, Reis, Kirschtomaten, gerösteten Körnern und Balsamico  
16,90 €

Frische Pfifferlinge im Kräuterrahm, serviert im gebackenen Kräuterflädle.  
garniert mit frischen Kräutern  
16,90 €

Preis inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich  
bitte an unser Bedienungspersonal

## 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	16,80 €
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, in Zimtzucker gewendet,  
dazu Vanilleeis und geschlagene Sahne, garniert  
mit Schokobruich und frischer Minze  
9,50 €

## Drei kleine Köstlichkeiten

Dunkle Mousse au chocolat und geflammte  
Creme Bruleé, mit erfrischendem Sorbet  
und frischer Minze  
7,80 €

Amarena-Kirschen mit  
Nougat-Parfait und Sahne, garniert  
mit Schokobruich und Minze  
9,50 €

Eiskaffee mit  
Vanilleeis und Sahne  
5,90 €

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

Gemischtes Sorbet ( 2 Kugeln )  
mit trockenem Sekt aufgegossen  
5,20 €

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

( unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten )

# 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