

Liebe Gäste,

in unserem Restaurant Klosterhof heißen wir Sie als Ihre Gastgeber



## Herzlich Willkommen !

Der Klosterhof war ursprünglich das Gebäude der Torwache und Bestandteil der alten Klosteranlage, bevor es als Rats- und Schloßwirtschaft betrieben wurde.

Als Torgaststätte beherbergte sie urkundlich belegt, bereits 1875 Handwerker und Reisende aus der näheren und auch weiteren Umgebung ( z.B. Italien, Ungarn . . . ) die Kontakte zum Kloster pflegten.

Als „Gasthaus Tor „ gelangte das Anwesen am 20. Dezember 1974 durch Kauf in den Besitz von Familie Franz Sax.

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**

Familie 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
Brot- und Backwaren:	Bäckerei Wuchenauer, Laubach Bäckerei Grieser, Ochsenhausen
Obst und Gemüse:	Früchtegroßhandel Botzenhard, Laupheim Bio-Gärtnerei Mohrrübe, Hürbel
Fisch, Meerestiere und Feinkost:	Rungis Gourmet Service, Bernstadt
Forellen:	Fischzucht Schuppert, Oberessendorf
Kartoffeln:	Kartoffelhof Gaßebner, Dietenheim
Eier:	Habdank, Unterbuch - Wain
Wild:	David Führle, Walpertshofen
Mehl:	Vogtmühle Illertissen
Bierspezialitäten:	Bergbrauerei Ehingen-Berg
Mineralwasser:	Brunnenverwaltung Bad Dietenbronn GmbH
Wein, Sekt, Spirituosen:	Weinzentrale Eberle & Dieth, Distillery DIS ONE,
Kirchberg	

### Öffnungszeiten Restaurant:

Montag Ruhetag !

Dienstag bis Freitag: abends ab 17.30 Uhr – 21.00 Uhr

Samstag: 11.30 – 14.00 Uhr | abends ab 17.30 Uhr – 21.00 Uhr

Sonntag : 11.30 – 14.00 Uhr | abends ab 17.00 Uhr – 20.00 Uhr



## Suppen ..... wärmen die Seele

---

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „  
( Kraftbrühe – nicht vegetarisch ! ) 8,30 €
- Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube und Weißbrotcrouton 7,80 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 7,20 €

## ***50 Jahre Klosterhof Gutenzell & 30 Jahre Familie Siegfried Sax***

---

### Das hat jetzt Saison .....

---

Forellenfilet und Sardinen gebraten,  
auf unseren feinen Klosterhof-Eiernudeln,  
dazu geschmorte Tomaten, rote Zwiebeln, Kapern  
und frische Kräuterseitlinge 31,60 €

Rehschnitzel vom heimischen Wild, gebraten,  
mit unserer hausgemachten Kräuterbuttermischung,  
dazu buntes Grillgemüse  
und gebratene Kartoffeln mit frischen Kräutern 33,80 €

Forellen-Matjes „ Klosterhof „  
mit pikanter Hausfrauensoße von Äpfeln, Gurken und Zwiebeln,  
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill 25,80 €

## Unsere Klassiker ..... immer wieder gut ....

---

### Forelle - immer fangfrisch bei uns !!

Forelle Müllerin – fangfrisch aus unserem Bassin-  
auf dem Grill gebraten,  
dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter,  
garniert mit Zitrone und frischem Dill 28,80 €

### Fleischgerichte :

Lammhüfte mit würziger Kräuterkruste gebraten,  
dazu eine feine Lammsoupe,  
buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti 31,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
vom heimischen Rind,  
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,  
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 31,50 €

PARISER LENDCHEN  
Schweinemedallions auf dem Grill gebraten,  
mit würziger Cognac-Pfeffersoupe,  
dazu knusprige Pommes-frites 27,80 €

Schweineschnitzel vom heimischen Tier,  
in krosser Bröselpanade in Butterschmalz gebacken,  
dazu knusprige Pommes-frites 19,80 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen,  
mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und  
geschmälzten Butterzwiebeln,  
dazu einen bunten gemischten Salat 17,80 €

## Vegetarisches ... und schwäbisch ... fleischlos

---

Hausgemachte gefüllte Gemüse-Maultaschen  
mit Frischgemüse der Saison,  
an feinem Steinpilzrahm.  
garniert mit frischen Kräutern,  
dazu einen bunten gemischten Salat 19,20 €

Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln  
und frischem Gartenschnittlauch,  
dazu einen bunten gemischten Salat 17,50 €

## Was Frisches für die heißen Tage

---

Große bunte Salatplatte mit gemischten Salaten der Saison,  
garniert mit Radieschen, Kresse und Ei  
wahlweise mit:

- Geflügelfleisch in Bröselpanade gebacken: 19,80 €
- gebratenen Schnitzelstreifen : 19,80 €
- Klosterhof - Matjesfilet : 19,80 €
- vegetarisch: 18,20 €

Wenn Sie von Allergien betroffen sind,  
geben Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid.

Inklusivpreise

# 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 Schokobruch und frischer Minze  
11,80 €

Frische Erdbeeren mit hausgemachter  
Mousse au chocolat,  
garniert mit Schokobruch  
und frischer Minze  
10,50 €

„Klosterhof-Krokantbecher“  
mit Vanille- und Nußeis, Eierlikör  
und hausgemachtem Krokant,  
dazu Sahne und frische Minze  
9,80 €

Crème Brulée  
mit braunem Zucker abgeflammt  
7,70 €

2 Kugeln erfrischendes Zitronen-Eis  
mit Aperol  
5,80 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne  
6,20 €

Käse-Dessert ( ca. 100 g ) mit Hart- und Weichkäse,  
mit fruchtigem Preiselbeer-Senf,  
dazu frische Früchte und Brot  
12,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne / ohne Sahne  
6,50 €      5,90 €

( unsere Desserts können Spuren von Nüssen enthalten )

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

## Kaffee oder Tee gefällig ?

---

Tasse Espresso

2,90 €

Tasse Doppelter Espresso

3,90 €

Tasse Kaffee

3,00 €

Milchkaffee

3,90 €

Kännchen Kaffee

4,80 €

Tasse Cappuccino

3,90 €

Cappuccino - Bianco

heiße weiße Schokolade mit Espresso  
und Milchschaum

4,50 €

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

2,90 €

Portion Tee

3,90 €

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

# Ein guter Schluß ziert alles !

---

## Zum Verdauen, schon probiert ?

Hochwertige Brände von der Distillery **DIS ONE**  
in Kirchberg

**Williams-Birnenbrand 40 %**

**Schwarze Johannisbeergeist 38 %**

**Zwetschgenbrand 40 %**

**Himbeergeist 40 %**

**Mirabellenbrand 40 %**

**Erdnuss mit Sesam-Geist 38 %**

**Apfelbrand 40 %**

je 4,50 € / 2 cl

**Apfelbrand Gilles 40 %**

je 5,50 € / 2 cl

**Single Malt Whiskey ( 5 Jahre ) 48 %**

6,20 €

**Himbeerlikör 24,6 %**

**Zirbenlikör 24,6 %**

je 4,20 € / 2 cl

Weitere Spirituosen entnehmen Sie  
bitte unserer Getränkekarte

alle Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.