

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

Obst und Gemüse:

Bäckerei Grieser, Ochsenhausen

Fisch, Meerestiere und Feinkost:

Früchtegroßhandel Botzenhard, Laupheim

Forellen:

Bio-Gärtnerei Mohrrübe, Hürbel

Kartoffeln:

Rungis Gourmet Service, Bernstadt

Eier:

Fischzucht Schuppert, Oberessendorf

Wild:

Kartoffelhof Gaßebner, Dietenheim

Mehl:

Habdank, Unterbuch - Wain

Bierspezialitäten:

David Führle, Walpertshofen

Mineralwasser:

Vogtmühle Illertissen

Wein, Sekt, Spirituosen:

Bergbrauerei Ehingen-Berg

Kirchberg

Brunnenverwaltung Bad Dietenbronn GmbH

Weinzentrale Eberle & Dieth, Distillery DIS ONE,

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

Speisenkarte

Klosterhof



Unsere Aperitif-Empfehlung:

Sarti-Sprizz

fruchtig-frische Aromen von Mango und Maracuja
und sizilianischer Bitterorange, mit Soda und Sekt
aufgegossen 0,3 l 6,90 €

Unser Aperitif ohne Alkohol:

DRIVER

herb-frisch-erfrischend – nicht zu süß (alk. 0,5 %)
Ginger-Ale, Erdbeersirup, alkoholfreies Bier, Limette,
Eiswürfel 0,3 l 6,50 €

Weinempfehlung :

Weißburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg
erfrischender, weicher Weißburgunder, unkompliziert,
zarte Nuancen von Aprikose und Quitte 0,25 l 7,20 €

Was voraus probieren

Hausgebeizter Lachs mit Senfkaviar und Honig-Senfsößle,
pikanter Rindfleischsalat und Fischterraine an Klosterhof's Essiggemüse,
dazu Weißbrot 12,90 €

Gemischter Salat – Klosterhof - mit Radieschen und Ei garniert 7,80 €

Bunte Blattsalate - Klosterhof mit Radieschen und Ei garniert 6,90 €

Suppen wärmen die Seele

– Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „
(Kraftbrühe – nicht vegetarisch !) 8,30 €

– Kartoffelkremsuppe mit Sahnehaube und Croutons 8,10 €

– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 7,20 €

50 Jahre Klosterhof Gutenzell & 30 Jahre Familie Siegfried & Christine Sax

Unsere saisonalen Spezialitäten

Rehrücken-Medaillons gebraten

nach Art des Hauses-
mit Wildrahmsoße und Waldpilzen,
dazu unser pikantes Klosterhof-Apfelblaukraut,
unsere hausgemachten Eierspätzle
und Preiselbeeren

39,80 €

Kabeljau- und Forellenfilet

auf dem Grill gebraten,
mit würzigem Rahm-Grünkohlgemüse
dazu unsere Klosterhof-Eiernudeln
und frische Kräuter

28,50 €

Hähnchenbrust

auf dem Grill gebraten,
auf unseren hausgemachten Gemüse-Nudeln,
dazu eine würzige Kräutersoße

26,80 €

Inklusivpreise

Unsere Klassiker immer wieder gut

Fleischgerichte :

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
von der Hochrippe geschnitten,
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 31,50 €

PARISER LENDCHEN
Schweinemedaillons auf dem Grill gebraten,
mit würziger Cognac-Pfeffersoße -
mit grünem Pfeffer,
dazu knusprige Pommes-frites 27,80 €

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

Inklusivpreise

Die Welt gehört dem, der sie genießt

(Giacomo Leopardi)

Was es außerdem noch gibt ...

Hausgemachte Semmelknödel

mit feiner Pilzrahmsoße und frischen Kräutern,
garniert mit frisch-gehobeltem Sbrinz

17,90 €

Schwäbische Käsespätzle

mit geschnittenen Butterzwiebeln
und frischem Gartenschnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat
(vegetarisch)

17,50 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und
geschnittenen Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat

17,80 €

Große bunte Salatplatte

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

- gebratenen Schnitzelstreifen : **19,80 €**
- vegetarisch: **17,50 €**

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 €

Hausgemachte Mousse au chocolat,
mit fruchtigem Beerenmarkspiegel,
garniert mit Nuß-Krokant,
Schokobruch und frische Minze
10,50 €

„ Beschwipstes Birnchen „
mit gedünsteter Birne, Vanilleeis,
Schokosoße, Eierlikör und Sahne,
garniert mit Waffel und frischer Minze
9,80 €

Crème Brûlée
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
3,00 €

Tasse Doppelter Espresso
4,50 €

Tasse Kaffee
3,00 €

Milchkaffee
4,10 €

Kännchen Kaffee
4,90 €

Tasse Cappuccino
4,80 €

Cappuccino - Bianco
heiße weiße Schokolade mit Espresso
und Milchschaum
4,80 €

Kaffee Nut's
Kaffee mit Haselnußlikör und Sahne
5,20 €

Baileys-Kaffee
Kaffee mit Bayleys-Irish-Cream und Sahne
5,20 €

Affogato
(dopp. Espresso + 1 Kugel Vanilleeis)
4,90 €

Tasse heiße Schokolade mit Sahne
4,80 €

Glas Tee
3,00 €

Portion Tee
4,20 €

(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 4,80 € / 2 cl

Apfelbrand Gilles 40 %

je 5,80 € / 2 cl

Single Malt Whiskey (5 Jahre) 48 %

6,90 €

Himbeerlikör 24,6 %

Zirbenlikör 24,6 %

je 4,50 € / 2 cl

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

alle Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.