

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

# Speisenkarte

## Klosterhof



---

<u>Unsere Aperitif-Empfehlung:</u>	<u>Sarti-Sprizz</u> fruchtig-frische Aromen von Mango und Maracuja und sizilianischer Bitterorange, mit Soda und Sekt aufgegossen	0,3 l	6,90 €
<u>Unser Aperitif ohne Alkohol:</u>	<u>DRIVER</u> herb-frisch-erfrischend – nicht zu süß ( alk. 0,5 % ) Ginger-Ale, Erdbeersirup, alkoholfreies Bier, Limette, Eiswürfel	0,3 l	6,50 €
<u>Weinempfehlung :</u>	<u>Weißburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg</u> erfrischender, weicher Weißburgunder, unkompliziert, zarte Nuancen von Aprikose und Quitte	0,25 l	7,20 €

### Was voraus probieren .....

---

Hausgebeizter Lachs mit Senfkaviar und Honig-SenfsöÙle, pikanter Rindfleischsalat und Fischterrinen 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 Lammsauce,  
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  
Schweinemedallions 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 geschmälzten Butterzwiebeln  
und frischem Gartenschnittlauch,  
dazu einen bunten gemischten Salat  
( vegetarisch )

17,50 €

### Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und  
geschmälzten 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 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

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 Baileys-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.