

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 Reh-Wildschweinpastete mit CumberlandsoÙe, 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 €
– Curry-Cremesuppe mit gebratener Garnele und Sahnehaube (vegetarisch – ohne Garnele)	8,80 €
– Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,20 €

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

Unsere Herbstspezialitäten

Portion Bayrische Bauern-Ente

im Ofen gebraten,
mit feiner Entensoße und Klosterhof's -Apfelblaukraut –
nach Hausrezept,
dazu luftige Kartoffelknödel mit Butterbrösele
und Preiselbeer-Apfel

33,20 €

Reh- Aufbruch

(Herz | Nierle | Leber)
vom Oberschwäbischen Wild,
angebraten mit Speck und Zwiebeln,
fein abgewürzt mit mildem Balsamico,
im gebackenen Kräuterflädle angerichtet

22,50 €

Wildschweinbraten (geschmort)

nach Art des Hauses,
mit Wildrahmsoße,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle,
pikantes Apfelblaukraut und
Priselbeeren

28,80 €

Inklusivpreise

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
von der Hochrippe geschnitten,
mit Bratensoße und Röstzwiebeln,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle

31,50 €

PARISER LENDCHEN

Schweinemedallions auf dem Grill gebraten,
mit würziger Cognac-Pfeffersauce -
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 ...

Hähnchenbrustmedaillons auf dem Grill gebraten,
mit würziger Kräutersoße,
dazu unsere hausgemachten Klosterhof-Eiernudeln mit
Gemüsestreifen und frischen Kräutern 25,80 €

Gemischte Waldpilze im Kräuterrahm,
im feinen Kräuter-Pfannkuchen serviert -
garniert mit frischen Kräutern 19,80 €
(vegetarisch)

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

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 4,50 € / 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.