Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen !

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

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden"- Gastronomen heißen Sie im „Ländle" herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.
Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden"-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

- Fleisch und Wurstwaren : Traditions-Metzgerei SAX GmbH, Schwendi
- Wildspezialitäten: aus der Jagd von David Führle, Walpertshofen
- Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Schuppert, Unteressendorf
- Lammfleisch: Johannes Angele, Walpertshofen
- Eier: Geflügelhof Habdank, Wain-Unterbuchhof
- Bio-Gemüse : Bio-Gärtnerei Mohrrübe, Hürbel
- Mehl: Getreidemühle Uhl, Haslach / Rot a.d. Rot
- Kartoffeln: Anton Gaßebner, Dietenheim
- Salat und Gemüse, Früchte : Gemüse Botzenhard GmbH & Co. KG, Baustetten
- Mineralwasser : Brunnenverwaltung Bad Dietenbronn GmbH
- Bierspezialitäten: Bergbrauerei Ehingen-Berg
- Frucht-Säfte : Burkhardt

Weitere Lieferanten:

Brot- und Backwaren:	Bäckerei Wuchenauer, Laubach
Fisch, Meerestiere und Feinkost:	Rungis Gourmet Service, Bernstadt
Saiblinge:	Fischzucht Graf, Engishausen
Wein, Sekt, Spirituosen:	Weinzentrale Eberle & Dieth, Distillery DIS ONE

SPEISENKARTE Klosterhof

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Sarti-Sprizz
fruchtig-frische Aromen von Mango und Maracuja und sizilianischer Bitterorange, mit Soda und Sekt aufgegossen 0,3 l 7,20 €

Aperitifs ohne Alkohol:

PINK-BERRY – mit Wild-Berry, Rhabarbersaft, Soda, Eiswürfel und Beeren 0,3 l 6,80 €

RED-GINGER – mit Monin-Bitter, Ginger-Ale, Eiswürfel und Orange 0,3 l 6,50 €

Unser Wein des Monats 

2025 Sauvignon Blanc VDP. Gutswein - trocken - Weingut Herzog von Württemberg, Schloss Monrepos | feiner Duft, exotische Fruchtnoten, verführerisch … 0,25 l 7,90 €

Was voraus probieren .....

Gratinierter Ziegenkäse an Dill-Honig-Senfsößle und gezupften Blattsalaten, mit fruchtigem Himbeer-Balsamico-Dressing, garniert mit Schwarzer Gutenzeller Walnuss, dazu Weißbrot 13,90 €

Gemischter Salat – Klosterhof – mit Radieschen und Ei garniert 7,90 €

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

Suppen ..... wärmen die Seele

- Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „ 8,50 €
  (Kraftbrühe – nicht vegetarisch !)
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch  7,80 €
- Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernöl- und Kernen und Sahnehaube 8,50 €

Inklusivpreise

Für unsere Fisch-Liebhaber …

Saiblingsfilet (Fischzucht Graf)

auf dem Grill gebraten,
mit Mangold-Spinat-Rahm,
dazu Petersilienkartoffeln
und frischer Dill 29,80 €

Forelle – fangfrisch 

Müllerin Art – auf dem Grill am Stück gebraten,
mit zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone
und frischer Dill 28,90 €

Lecker und Vegetarisch …

Klosterhof- lange Vollkornspätzle

auf frischen Rahm-Waldpilzen, mit buntem Marktgemüse,
dazu frisch-gehobelter Parmesan und frische Kräuter 19,50 €
(vegetarisch)

Schwäbische Käsespätzle

mit geschmälzten Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat 17,50 €

Große bunte Salatplatte

mit bunten gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,
garniert mit warmen Schnitzelstreifen, Radieschen, Kresse und Ei 19,80 €

Große bunte Salatplatte – vegetarisch 17,50 €

Inklusivpreise

Unsere Klassiker ..... bewährt und gut ....

Unser Gericht vom Lamm

Da wir das ganze Tier verarbeiten, bieten wir wechselnde Lammgerichte
tagesaktuell >> siehe Tagesempfehlung

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom oberschwäbischen Rind,
auf dem Grill gebraten, mit Bratensoße und
unsere hausgemachten Eierspätzle
wahlweise mit
- unseren knusprigen Röstzwiebeln 31,80 €

oder
- geschmälzten Butterzwiebeln (Schmorzwiebeln) 29,60 €

Schweinemedaillons

auf dem Grill gebraten,
mit frischen Rahm-Waldpilzen,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle,
garniert mit frischen Kräutern 29,50 €

Schweineschnitzel

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

Schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch-Brätfüllung und geschmälzten
Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat 17,80 €

Die Welt gehört dem, der sie genießt

(Giacomo Leopardi)

Immer wieder lecker und saisonal .....

Portion Bayrische Bauern-Ente

frisch im Rohr gebraten,
dazu eine feine Entensoße,
pikantes Apfelblaukraut,
luftige Kartoffelknödel mit Butterbrösele
und Preiselbeerapfel 33,50 €

Rehrücken-Medaillons 

(vom heimischen Wild)

zart gebraten - mit Wacholderrahmsoße,
gemischten Waldpilzen und Preiselbeeren
mit Bratapfelscheibe,
dazu unser Klosterhof-Apfelblaukraut
und hausgemachte Eierspätzle 39,50 €

Oberschwäbisches Siedfleisch 

mit Zwiebeln und Ei geröstet,
dazu einen Kartoffel-Blattsalat
und frischen Gartenschnittlauch 21,90 €

Hackbraten

(von Rind und Schwein)

mit Bratensoße,
dazu unser Klosterhof-Apfelblaukraut
und hausgemachte Eierspätzle 19,80 €

Inklusivpreise

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

Vesper – Karte

Gemischte Schinkenplatte mit rohen
und gekochten Schinkenspezialitäten (3,4)
garniert mit Gurke (4), dazu Butter und Hausbrot
15,80 €

Portion schwäbische Bierwurst (1,2,3,6), garniert mit
Gurke(4) und Tomate, dazu Senf und Hausbrot
12,50 €

Portion weißer Schwartenmagen (1,2,3),
sauer angemacht, mit Zwiebeln und Hausbrot
10,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Käse (3,6)und Zwiebeln,
dazu Hausbrot10
12,50 €

Portion schwäbische Schinkenwurst (1,2,3,6)
mit Gurke (4) und Tomate garniert,
dazu Senf und Hausbrot
12,50 €

Zusatzstoffe:

1=mit Geschmacksverstärker	4= mit Süßungsmittel	
2= mit Antioxidationsmittel	5= geschwefelt	
3= mit Konservierungsstoff	6= mit Phosphat	7 = geschwärzt

Inklusivpreise

Dessertkarte

Restaurant Klosterhof

KLOSTERHOF
★★★ Gutenzell



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 fruchtigen Rahmsauerkirschen,
garniert mit Schokobruch und frische Minze
10,90 €

Crème Brulée
mit braunem Zucker abgeflammt
7,50 €

2 Kugeln erfrischendes Maracuja-Sorbet
mit Aperol aufgegossen
5,90 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne
6,50 €

Käse-Dessert (ca. 100 g) mit Hart- und Weichkäse
und 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 %

Apfelbrand 40 %

je 4,80 € / 2 cl

Apfelbrand Gilles 40 %

je 5,80 € / 2 cl

Single Malt Whiskey (5 Jahre) 48 %
6,90 €

Wilde Mirabelle Likör 24,6 %

Zirbenlikör 24,6 %

je 4,50 € / 2 cl

Weitere Spirituosen entnehmen Sie
bitte unserer Getränkekarte

alle Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.