

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, Unteressendorf
Saiblinge:	Fischzucht Graf, Engishausen
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



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:

CRODINO – alter Klassiker aus Italien – gelb - bitter, süß, spritzig, würzig 0,3 l 6,90 €

PINK-BERRY – mit Wild-Berry, Rhabarbersaft, Soda, Eiswürfel und Beeren 0,3 l 6,50 €

RED-GINGER – mit Monin-Bitter, Ginger-Ale, Eiswürfel und Orange 0,3 l 6,20 €

Was voraus probieren

Gratinierter Ziegen-Frischkäse und hausgebeizter Lachs, an mariniertem weißen Stangenspargel, mit frischen Kräutern, dazu Weißbrot 14,90 €

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 „ (Kraftbrühe – nicht vegetarisch !) 8,50 €
- Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch 7,80 €
- Spargelkremsuppe mit Spargeleinlage und Sahnehaube (vegetarisch) 8,60 €

Lecker und Vegetarisch ...

Klosterhof-Gnoccis

auf Steinpilzrahm, mit buntem Frühlingsgemüse,
dazu frisch-gehobelter Sbrinz und frische Kräutern
(vegetarisch) 19,80 €

Buntes Gemüse-Ratatouille

(Karotten, Paprika, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln ...)
an knusprigem Kartoffel-Rösti, garniert mit frischen Kräutern,
dazu frisch-gehobelter Sbrinz 19,80 €

Große bunte Salatplatte

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

Für unsere Fisch-Liebhaber und für die, die es noch werden wollen ...

Saibling – fangfrisch -

Müllerin Art, auf dem Grill am Stück gebraten,
mit zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone
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 €

Inklusivpreise

Unsere Klassiker bewährt und gut

Unser Gericht vom Lamm

Da wir das ganze Tier verarbeiten, bieten wir wechselnde Lammgerichte tagesaktuell an.

(Lamm aus Walpertshofen)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom oberschwäbischen Rind,
auf dem Grill gebraten,
mit Bratensoße und
Röstzwiebeln, dazu
unsere hausgemachten Eierspätzle

31,80 €

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 und
in Butterschmalz gebacken,
dazu knusprige Pommes-frites
und einen Zitronenschnitz

19,80 €

Schwäbische Maultaschen

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

17,80 €

Inklusivpreise

Die Welt gehört dem, der sie genießt

(Giacomo Leopardi)

Unsere Spargelgerichte:

Deutscher weißer Stangenspargel

- mit gebratenen Schweinemedallions und Bratensoße,
dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 37,90 €

- mit gebackenem Wiener Schnitzel (vom Kalb)
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 39,80 €

- mit gemischten Schinkenspezialitäten- aus unserer Familienmetzgerei -
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 35,50 €

- mit gebratener Lachsschnitte,
dazu Petersilienkartoffeln und Kräutersoße 37,80 €

- mit feinem gebackenen Kräuterflädle,
dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 28,50 €

(vegetarisch)

- mit Petersilienkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 24,50 €

- Spargel als Beilage / Portion 12,50 €

Inklusivpreise

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

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 Schokobruch und frische Minze
10,50 €

3 Kugeln Vanille-Eis mit hausgemachtem
knusprigen Nuß-Baiser,
mit Eierlikör und Sahne,
garniert mit frischer Minze
9,60 €

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.