

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 €

#### „Erdbeere küsst Rhabarber“

eine fruchtig-rote Komposition >> passend zum Frühling  
Erdbeersirup, Erdbeerlikör, Rhabarbersaft, Sekt, Soda und Eiswürfel 0,3 l 7,20 €

#### Aperitifs ohne Alkohol:

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 .....***

#### Kalte Vorspeise – wie die Chef's sie gerne mögen....

Geschmortes Rinderbugblatt mit Vinaigrette mariniert, dazu Klosterhof-Essiggemüse, Schnittlauch, Radieschen und frische Kräuter, 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 €
- Kalte Gemüsesuppe nach Gazpacho-Art, mit Käsecroutons ( vegetarisch ) 7,50 €

## ***Für unsere Fisch-Liebhaber ...***

---

### Saiblingsfilet ( Fischzucht Graf )

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

29,80 €

### Forelle – fangfrisch ( Fischzucht Schuppert )

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

28,90 €

## ***Lecker und Vegetarisch ...***

---

### Klosterhof-Gnoccis

auf Steinpilzrahm, mit buntem Marktgemüse,  
dazu frisch-gehobelter Parmesan und frische Kräutern  
( vegetarisch )

19,80 €

### Vollkorn-Knödelscheiben

mit würzigem Rahm-Spinat und feinem Kräuter-Rühr-Ei,  
dazu frisch-gehobelter Parmesan  
garniert mit frischen Gartenkräutern

19,50 €

### Große bunte Salatplatte

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

19,80 €

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 )

## ***Was es sonst noch Leckeres gibt .....***

---

### Wiener Schnitzel

von der Milchkalbs-Oberschale  
in Butterschmalz gebacken, dazu knusprige Pommes-frites  
und einen Zitronenschnitz

29,50 €

### Putenbrust-Schnitzel

auf dem Grill, natur gebraten,  
mit unseren hausgemachten Klosterhof-Curry-Rahmnudeln,  
garniert mit frischen Kräutern

22,50 €

### Forellen-Matjes

nach Klosterhof-Hausrezept-  
mit Hausfrauensoße aus Essiggurken, Äpfeln, Zwiebeln,  
dazu Petersilienkartoffeln und frische Kräuter

25,90 €

als Vorspeise : 14,90 €

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.