

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



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
-  Eier: Geflügelhof Habdank, Wain-Unterbuchhof
-  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:

Lammfleisch:

Brot- und Backwaren:

Bio-Gemüse :

Fisch, Meerestiere und Feinkost:

Saiblinge:

Johannes Angele, Walpertshofen

Bäckerei Wuchenauer, Laubach

Bio-Gärtnerei Mohrrübe, Hürbel

Rungis Gourmet Service, Bernstadt

Fischzucht Graf, Engishausen

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

Marinierter Pulpo (Tintenfisch) und Garnelen, mit Tomaten, Oliven, Kapern und roten Zwiebeln, auf knusprig-gebackenem Popadoms, garniert mit frischen Kräutern 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 €



– Saiblings-Cremesuppe mit Saiblingsknödel-Einlage und Croutons 8,50 €

Für unsere Fisch-Liebhaber ...

Saiblingsfilet (Fischzucht Graf)

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

29,80 €

Forelle – fangfrisch



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 Rahmpfifferlingen, mit buntem Marktgemüse,
dazu frisch-gehobelter Parmesan und frische Kräuter
(vegetarisch)

19,50 €

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 €

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 €

Schweinemedallions

auf dem Grill gebraten,
mit frischen Rahm-Pfifferlingen,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle,
garniert mit frischen Kräutern

29,80 €

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 €

Die Welt gehört dem, der sie genießt

(Giacomo Leopardi)

Immer wieder gut

Klosterhof's Tartar



(rohes Rinderhack - fett – und sehnenfrei)

garniert mit unserem fermentiertem Essiggemüse
(Zwiebel, Karotten, Gurken)
Kräutern und roten Zwiebelringen,
dazu Sauerrahmbutter und Hausbrot

25,80 €

Ochsenfleisch



aus dem Suppentopf,
mit Rahm-Mangoldgemüse und
Salzkartoffeln,
garniert mit Kräutern und Gartenschnittlauch

29,50 €

Hähnchenbrust-Medaillons

auf dem Grill gebraten,
mit Vollkorn-Gemüsenudeln und
feiner, würziger Kräutersoße

23,50 €

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 Hausbrot
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
2= mit Antioxidationsmittel
3= mit Konservierungsstoff

4= mit Süßungsmittel
5= geschwefelt
6= mit Phosphat

7 = geschwärzt

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

Crème Brulée
mit braunem Zucker abgeflammt
7,50 €

2 Kugeln erfrischendes Cassis-Sorbet
mit Aperol aufgegossen
5,80 €

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 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 %

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.