

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 / wenig Alkohol:

DRIVER herb-frisch-erfrischend – nicht zu süß (alk. 0,5 %) mit Ginger-Ale, Erdbeersirup, alkoholfreies Bier, Limette, Eiswürfel 0,3 l 6,50 €

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 auf gezupften Blattsalaten, mit Balsamico und Walnußcreme, an Apfelfruchtmark und frischen Kräutern, dazu Weißbrot 10,60 €

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill, an knusprig-gebackenem Kartoffelrösti 12,90 €

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 €
- Oberschwäbische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (vegetarisch) 7,50 €

Immer wieder lecker ...

Siedfleisch

aus dem Suppentopf,
mit würziger Meerrettichsoße und Gemüse,
dazu Petersilienkartoffeln und frischer Schnittlauch 28,50 €

Cordon-bleu

vom heimischen Milchkalb
mit Schinken und Käse gefüllt,
in Bröselpanade gebacken,
dazu knusprige Pommes-frites und Zitrone 28,40 €

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 €

Wolfsbarschfilet

auf dem Grill gebraten, mit Klosterhof-Eiernudeln
und Gemüsestreifen,
mit feiner Kräutersoße,
garniert mit frischem Dill 29,80 €

Unsere Klassiker bewährt und gut

Lammhüfte

mit würziger Kräuterkruste
zart-rosa gebraten,
dazu eine feine Lammsauce,
buntes Marktgemüse und
knuspriges Kartoffelrösti

32,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

31,50 €

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 Zitronenschnitt

19,80 €

Inklusivpreise

Die Welt gehört dem, der sie genießt

(Giacomo Leopardi)

Schwäbisch und Vegetarisch ...

Große bunte Salatplatte „ Chef „

mit bunten, gemischten Salaten und Blattsalaten der Saison,
garniert mit gebratenem Schweinemedallion,
Scheibe von gerauchtem Speck, Spiegel-Ei, Radieschen und Kresse

21,80 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

mit einer Hackfleisch-Brät-Kräuterfüllung und
geschmälzten Butterzwiebeln,
dazu einen bunten gemischten Salat

17,90 €

Gebackenes Kartoffelrösti

mit Rahmragout von Karotte, Zucchini, Fenchel, Kidneybohnen,
Zwiebel und Kirchererbsen,
garniert mit frisch-gehobeltem Sbrinz und frischen Kräutern
(vegetarisch)

19,20 €

Schwäbische Käsespätzle

mit geschmälzten Butterzwiebeln
und frischem Gartenschnittlauch,
dazu einen bunten gemischten Salat
(vegetarisch)

17,60 €

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 4,80 € / 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.