

# Speisenkarte Klosterhof

ASCHERMITTWOCH & Fisch-Spezialitätenwoche  
2026



## Unsere Aperitifs ohne Alkohol

RED-GINGER - Monin-Bitter   Ginger-Ale   Eiswürfel   Orange	0,3 l	6,20 €
PINK-BERRY – Wild-Berry   Rhabarbersaft   Soda   Eiswürfel   Beeren	0,3 l	6,50 €
HUGO – Holundersirup   Soda   Limette   Eiswürfel   Minze	0,3 l	6,10 €

## Unsere Wein-Empfehlungen:

2024 Grüner Veltliner – SALZL, trocken - würzig, angenehme Säure	0,25 l	7,30 €
2024 Hagnauer Müller-Thurgau, Q.b.A. halbtrocken, leicht, fruchtig	0,25 l	7,30 €
2023 Sommeracher Katzenkopf, Silvaner Q.b.A. trocken, aus Franken	0,25 l	7,10 €

## Vorspeisen:

Marinierter Pulpo ( Tintenfisch ) und Garnelen, mit Tomate-Kapern-Zwiebeln, auf Popadoms, an Blattsalaten mit Balsamico, garniert mit frischen Kräutern	14,50 €
Portion Saure Kutteln, nach Art des Hauses, mit Essig fein abgewürzt, dazu unser Hausbrot	9,80 €

## Salate:

Gemischter Salat, mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	7,90 €
Bunte Blattsalate, mit Kresse, Ei und Radieschen garniert	6,90 €

## Suppen:

Klare Steinpilzsuppe, eine „Spezialität des Hauses „	8,60 €
Klosterhof´s Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons ( vegetarisch )	7,90 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,50 €

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal  
Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

## **Fischgerichte:**

Lachsschnitte gedünstet, mit feiner Rieslingsoße und würzigem Blattspinat, an gemischtem Reis, garniert mit frischem Dill	29,50 €
Gebratene Jung-Makrele und Riesengarnelen auf unseren hausgemachten Eiernudeln mit Tomaten-Zwiebel-Kapernsoße, dazu frisch-gehobelter Parmesan	29,80 €
Schollenfilet und Rotbarsch gebraten, mit Speck-Zwiebel-Butter und gerösteten Mandeln, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill	29,50 €
SKREI-Filet ( Winterkabeljau – Wildfang Barentssee ) gegrillt, mit würziger Senf-Rieslingsoße, dazu Wilder Brokkoli und luftiger Kartoffelschnee	32,20 €
Saibling – fangfrisch – am Stück gebraten, mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone und frischer Dill	29,80 €
Forelle - fangfrisch – Müllerinart am Stück gebraten, mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Dill	28,80 €
Rotbarschfilet in Bröselpanade gebacken, dazu Remouladensoße, einen Zitronenschnitt und einen bunten gemischten Salat	19,80 €

## **Fleischgerichte:**

Rinderfilet-Würfel „Stroganoff“ mit pikanter Soße von Tomaten, gekochtem Schinken, Senf und Essiggurken, mit Gemüse garnitur, dazu unsere Klosterhof-Eiernudeln	35,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	31,50 €
Pariser Lendchen ( Schweinemedallions gebraten ) mit leichter Cognacpeffersoße, dazu knusprige Pommes-frites	27,80 €
Schweineschnitzel in Butterschmalz gebacken, mit knusprigen Pommes-frites und Zitronenschnitt	19,80 €

## **was Vegetarisches :**

Käsespätzle mit Butterzwiebeln geschmälzt, garniert mit frischem Schnittlauch, dazu einen bunten gemischten Salat	17,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

***Allen unseren Gästen wünschen wir einen guten Appetit !***

# *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 Beerenmark,  
im Dessertglas angerichtet  
garniert mit Schokobruch und Minze  
9,50 €

„Beschwipstes Birnchen  
trifft auf betrunkenen Whiskey-Pfirsich“  
mit Vanille- und Spekulatius-Eis,  
dazu Eierlikör und Sahne, garniert  
mit Waffel und frischer Minze  
11,50 €

Crème Brulée  
mit braunem Zucker abgeflammt  
7,70 €

2 Kugeln erfrischendes Frucht-Sorbet  
mit Aperol aufgespritzt  
5,80 €

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