

Hotel-Restaurant Klosterhof | Gutenzell



DER RESTAURANTFÜHRER | 2025

Eintreten und wohlfühlen

Noch bevor wir überhaupt den familiengeführten Klosterhof betreten, fühlen wir uns auf eine faszinierende Weise in die Vergangenheit versetzt. Denn sobald man durch den Torbogen und ins Klosterareal fährt, stellt sich ein Gefühl der Ruhe ein und man genießt einen kleinen Urlaubsort, an dem die Zeit stillzustehen scheint. Die Zeitreise und das Wohlfühlmoment setzen sich gleichsam in der ehemaligen Torwache fort, in der sich der Klosterhof befindet. Hier führt Familie Sax seit über 40 Jahren den Landgasthof, der auch viel und gerne von Ausflüglern besucht wird.

Wir stimmen uns sogleich mit einem sommerlichen Aperitif, bestehend aus Himbeere, Ingwer, Limette, Rosmarin und Secco (6,90 €), erfreut ein und studieren die abwechslungsreiche Speisekarte. Ganz wie es sich für einen Schwaben gehört, müssen wir die schwäbischen Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln und einem bunt gemischten Salat (16,80 €) probieren. Der Salat ist eine tolle Mischung aus traditionellen und außergewöhnlicheren Komponenten, wie knackiger und schmackhaft angemachter Schwarzwurzel, und erfreut uns sehr. Die Spätzle selbst sind fluffig, doch sind die Käseschichten sehr dick und haben stark angezogen, sodass wir das Gericht schneiden müssen, um überhaupt einen Bissen von der Menge lösen zu können. Mehr Freude bringt uns das Frische aus dem Wok mit Gemüse und Sprossen mit Erdnussöl angebraten und dazu Rindfleischstreifen (24,80 €). Der Sud weist ein wunderbares Süße-Säure-Spiel auf, das abwechslungsreiche Gemüse ist noch knackig und obwohl die Streifen vom Rind ausgesprochen dünn sind, hat es Siegfried Sax mit seinem Küchenteam geschafft, dass sie butterzart und noch rosa in der Mitte sind. Die auf dem Grill gebratene Hähnchenbrust mit hausgemachten Eiernudeln, Kräutersoße und Marktgemüse (23,90 €) ist sehr gelungen. Das Hähnchen ist saftig, das Gemüse noch toll bissfest und vor allem die Eiernudeln verzaubern uns.



FAZIT Familie Sax weiß genau, wie der Hase läuft. Schwäbische Gerichte mit einem Touch Internationalität und dazu ein herzlicher Service sorgen für eine Wohlfühlatmosphäre, für die sich eine Anreise hierher lohnt.

ADRESSE

Schloßbezirk 2
88484 Gutenzell-Hürbel
Tel. 07352 92330
www.klosterhof-gutenzell.de

UMGEBUNGSPLAN

C/5

ÖFFNUNGSZEITEN

Di - Fr	17.30 - 21.00 Uhr
Sa	11.30 - 14.00 Uhr
und	17.30 - 21.00 Uhr
So	11.30 - 14.00 Uhr
und	17.00 - 20.00 Uhr

PARKPLATZ

Haus eigener Parkplatz

TERRASSE/BIERGARTEN

Traumhafte Gartenterrasse

TO-GO-/LIEFERANGEBOT

-

SPOTLIGHT



ZUR WEBSITE



FAMILIENFREUNDLICHKEIT

-

SANITÄRE EINRICHTUNGEN

Sauber und ordentlich

VEGETARISCH/VEGAN

Abwechslungsreiche Auswahl

FRÜHSTÜCK & MITTAGSTISCH

-

GETRÄNKEANGEBOT



NACHHALTIGKEIT



PREISNIVEAU

