

Speisekarte Klosterhof



Aperitif ... zur Einstimmung

Glas Sekt, trocken mit Walderbeerlikör	0,1 l	4,90 €
Sarti-Sprizz (Mango, Maracuja, Bitterorange) Wodka, Sekt, Soda	0,3 l	6,90 €
Red-Ginger (Monin alkoholfrei mit Ginger-Ale aufgegossen, Eiswürfel)	0,3 l	6,50 €

Vorspeise ... immer wieder gut

Wild-Pastete an Cumberlandsoße und Gebirgssalami, an Blattsalaten mit Balsamico, garniert mit Walnüssen, dazu knuspriges Weißbrot	12,50 €
---	---------

Suppen ... wärmen die Seele

Klare Steinpilzsuppe – unsere Hausspezialität	8,50 €
Wildrahmsuppe mit Wildklößchen, Croutons und Sahnehaube	8,50 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,50 €

Salate ... immer knackfrisch

Bunte Blattsalate mit fruchtigem Dressing, garniert mit warmen Speckstreifen, Tomatenspalten und Weißbrotcroutons	9,70 €
Gemischter Salat, mit Radieschen, Kresse und Ei garniert	7,90 €
Bunte Blattsalate mit Radieschen, Kresse und Ei garniert	6,90 €

Wildgerichte ... für Wildliebhaber

Aufbruch (Innereien gebraten – Herz & Leber, Nierle) von Reh und Wildschwein, mit pikanter Speck-Zwiebel-Balsamico-Soße, im feinen gebackenen Kräuterflädle angerichtet, garniert mit Kräutern	23,50 €
--	---------

Wild-Hacksteak auf dem Grill gebraten, mit Wacholderrahmsoße und gemischten Waldpilzen, dazu unser pikantes Apfelblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren	23,80 €
--	---------

Leberspätzle von Reh und Wildschwein mit Zwiebeln und Ei geröstet und angebraten, dazu eine bunte Salatgarnitur	19,20 €
---	---------

Fleisch-Gerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle	31,50 €
Schweineschnitzel in Butterbrösel und Butterschmalz gebacken, dazu einen Zitronenschnitz und knusprige Pommes-frites	19,80 €
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit Hackfleischfüllung und geschmälzten Butterzwiebeln, dazu einen bunten gemischten Salat	17,80 €
Gekochtes Ochsenfleisch aus dem Wurzelsud, mit Meerrettichsoße, an buntem Wintergemüse und Salzkartoffeln	28,50 €
Pariser Lendchen (Schweinemedaillons) gebraten, mit würziger Cognac- Pfeffersoße, dazu knusprige Pommes-frites	27,80 €
Schweinerückensteak auf dem Grill gebraten, mit Bratensoße und Kräuterbutter, dazu buntes Wintergemüse und knusprige Kartoffelkroketten	23,50 €

Fisch – fangfrisch !!

Saibling – fangfrisch aus dem Bassin – auf dem Grill gebraten, mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, garniert mit Zitrone und frischem Dill	29,80 €
Forelle – fangfrisch aus dem Bassin – auf dem Grill gebraten, mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, garniert mit Zitrone und frischem Dill	28,80 €

Schwäbisch und vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit geschmälzten Butterzwiebeln, dazu einen bunten gemischten Salat	17,50 €
--	---------

***Desserts / Schnäpsle / Kaffee* > siehe Dessertkarte !**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !
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 Beeremark,
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 Brûlée
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)