

Speisenkarte Klosterhof wir haben uns was ausgedacht ...



Vorspeisen:

Marinierte Garnelen und Tomaten als Ragout mit Kapern,
auf gezupften Blattsalaten, dazu frische Kräuter und knuspriges Weißbrot 10,50 €

Bayrischer Pressack (Schwartenmagen) sauer angemacht mit Zwiebelringen und Hausbrot 8,90 €

Gemischter Beilagensalat mit Radieschen und Ei garniert 5,90 €

Bunte gezupfte Blattsalate mit Radieschen und Ei garniert 5,10 €

Suppen:

- Klare Steinpilzsuppe „ die Spezialität des Hauses „ 6,50 €

- Kürbiskremsuppe mit Kürbiskernöl und Sahnehaube 5,90 €

Unsere Hauptgerichte

Lammhüfte zart-rosa mit Kräuterkruste gebraten, dazu eine feine Lammsoße,
buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti 22,80 €

Rehschnitzel vom heimischen Wild, auf dem Grill gebraten, dazu eine Wildrahmsoße,
gebratene Pilze, Preiselbeeren und hausgemachte Eierspätzle 22,90 €

Ochsenfleisch aus den Wurzelsud, mit würziger Meerrettichsoße, dazu
Salzkartoffeln und frischer Schnittlauch 19,20 €

Grobe Bauernbratwurst auf dem Grill gebraten, mit deftiger Zwiebelsoße,
dazu knusprige Bratkartoffeln und frische Kräuter 12,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 21,50 €

Schweinemedallions gebraten, mit frischen Steinpilzen im Kräuterrahm,
dazu unsere hausgemachten Eierspätzle und frische Kräuter 20,90 €

Schweineschnitzel in Bröselpanade gebacken, dazu
knusprige Pommes-frites 14,90 €

Hausgemachte Maultaschen mit geschmälzten Butterzwiebeln, dazu
einen bunten gemischten Salat 13,50 €

unsere Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Petersilienkartoffeln,
feiner Kräuterschaum und frischer Dill 18,80 €

Forelle blau – fangfrisch – aus dem Sud, mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln 18,90 €

Forelle mit der Haut gebraten „ Müllerin Art „ dazu zerlassene Butter
und Petersilienkartoffeln 19,80 €



Salat geht immer

Große bunte Salatplatte mit verschiedenen Salaten und Blattsalaten
der Saison, garniert mit gebratenen Schnitzelstreifen, Radieschen und Ei 14,50 €

was vegetarisches nicht nur die Blätter sind bunt ...

Bunte hausgemachte Eiernudeln (Spinat | Rote-Bete | Tomate) mit geschmolzenen
Tomaten und Gorgonzola, garniert mit frischen Gartenkräutern 14,90 €

Desserts / Kaffee

Warme Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet, mit Vanilleeis und
geschlagener Sahne, garniert mit Schokobruch und frischer Minze 8,10 €

Hausgemachter Klosterhof-Eisgugelhupf mit Amarenakirschen,
garniert mit Krokant, Sahne, Schokobruch und Minze 7,90 €

2 Kugeln erfrischendes Zitroneneis, mit Sekt aufgegossen 4,60 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 4,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90 € | Gemischtes Eis ohne Sahne 4,50 €

Tasse Kaffee 2,50 € | Glas Tee 2,30 € | Espresso 2,30 € | Cappuccino-bianco 3,70 €
Cappuccino 3,60 € | Kaffee-Nuts 4,20 € | Bayleys-Kaffee 4,20 €

a Schnäpse zum Verdaua

Klare Brände vom Lantenhammer : Williams | Mirabelle | Sauerkirsch | Waldhimbeere je 4,50

