Speisenkarte Klosterhof .... wir haben uns was ausgedacht ...

Vorspeisen:

Buchenholzgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
garniert mit frischem Dill und Kräutern, dazu Weißbrot 9,20 €

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 schwäbischen Schmankerl .....

Schweinebraten frisch vom Rohr mit Bratensoße, dazu hausgemachte Eierspätzle
und pikantes Apfelblaukraut 15,50 €

Schäfertopf : geschmortes Lammhäxle in feiner Soße, auf grünen Bohnen, mit gebratenen
Schupfnudeln 19,50 €

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

Schwäbische saure Kutteln, fein abgewürzt mit mildem Essig, dazu Röstkartoffeln 9,80 €

unsere Klassiker .....

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

Schweinemedaillons 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 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten weisen Sie unser Bedienungspersonal bitte darauf hin

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 verschieden Salaten und Blattsalaten
der Saison, garniert mit gebratenen Schnitzelstreifen, Radieschen und Ei 14,50 €

was Vegetarisches .....

Feiner Kräuterpfannkuchen mit frischen Steinpilzen im Kräuterrahm,
garniert mit unseren frischen Gartenkräutern 14,80 €

Buntes Gemüse-Ratatouille mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Karotten und roten Zwiebeln,
im Nudelnest, 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 €

Amarena-Becher mit Straciatella – und Vanilleeis und Amarenakirschen,
garniert mit Krokant, Sahne, Schokobruch und Minze 6,90 €

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 3,60 € | Kaffee-Nuts 4,20 € | Bayleys-Kaffee 4,20 €

a Schnäpsle zom Verdaua .....

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