

Speisenkarte Klosterhof wir haben uns was ausgedacht ...



Vorspeisen:

Spalten von der saftigen Cantaloupe-Melone mit luftgetrocknetem Schinken aus unserer Familien-Metzgerei, dazu frische Kräuter und knuspriges Weißbrot 9,50 €

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 Lammsoupe, buntes Marktgemüse und knuspriges Kartoffelrösti 23,80 €

Milchkalbsrückensteak auf dem Grill gebraten, mit Sauce Bernaise gratiniert, dazu buntes Marktgemüse und feines Kartoffelrösti 26,80 €

Pariser Lendchen (Schweinemedallions gebraten) mit würziger Cognacpfeffersoupe, dazu knusprige Pommes-frites 19,50 €

Ochsenfleisch aus dem Wurzelsud, mit würziger Meerrettichsoupe, dazu Salzkartoffeln und frischer Schnittlauch 19,20 €

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

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 €

Forellenfilet mit der Haut gebraten, mit feiner Rieslingsoße,
dazu Blattspinat und duftigen Basmati-Reis 19,50 €

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 geschmolzenem 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 Schnäpsle zom Verdaua

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten weisen Sie unser Bedienungspersonal bitte darauf hin