

Speisenkarte Klosterhof wir haben uns was ausgedacht ...



Vorspeisen:

Gezupfte Blattsalate mit Balsamico und luftgetrocknetem Schinken, garniert mit Radieschen und crunchigen Körnern, dazu Weißbrot 8,50 €

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

Suppen:

- Sämige Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 5,80 €

- Klare Steinpilzsuppe „ unsere Hausspezialität „ 6,50 €

Unsere schwäbischen Schmankerl

Schwabenteller mit gerösteter Maultasche, Krautschupfnudeln und Käsespätzle 13,90 €

Kalbs-Bries „ Großmutter Art „ gezupft und gebraten, mit buntem Wurzelgemüse, im Dinkel-Nudelnest und frischen Kräutern 19,80 €

Rinderroulade geschmort, mit sämiger Soße, dazu feines Kartoffelpüree und Apfelblaukraut 19,50 €

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

Ochsenfleisch aus dem Sud mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Meerrettich und hausgemachter süß-saurer Kürbis 19,80 €

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 €

Schweinemedallions gebraten, mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm, dazu unsere hausgemachten Eierspätzle 20,50 €

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

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 €

Gemischter Beilagensalat mit Radieschen und Ei garniert 5,90 €

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

was vegetarisches

Feiner Kräuterpfannkuchen mit frischen Pilzen im Kräuterrahm,
garniert mit unseren frischen Gartenkräutern 14,20 €

Desserts / Kaffee

Warme Apfelkühle 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 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten weisen Sie unser Bedienungspersonal bitte darauf hin.

