

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER Gourmet medium oder naturell

0,25l / 2,80€ . 0,7l / 5,20€

TAFELWASSER

0,2l / 2,40€ . 0,4l / 2,90€

AFRICOLA . BLUNA ORANGE . BLUNA ZITRONE . SPEZI (1,25)

0,2l / 2,60€ . 0,4l / 3,70€

## SCHORLE

0,2l / 3,10€ . 0,4l / 3,80€

APFELSAFT . HOLUNDER . JOHANNISBEERNEKTAR . MARACUJANEKTAR  
ORANGENSAFT . RHABARBERNEKTAR . TRAUBENSAFT . ZWETSCHGENSAFT

SAFT UND NEKTAR PUR

0,2l / 3,50€ . 0,4l / 4,30€

## WARME GETRÄNKE

Tasse KAFFEE crema (1) / 2,80€

Kännchen KAFFEE (1) / 4,70€

ESPRESSO (1) / 2,00€ . Doppio (1) / 3,90€

CAPPUCCINO (1) / 3,20€

MILCHKAFFEE (1) / 3,60€

Latte MACCHIATO (1) / 3,70€

Heiße SCHOKOLADE mit Schlagsahne / 3,60€

TEE / 3,40€

SCHWARZ: Darjeeling, Earl Grey Classic . GRÜN: Grün Matinee, Sencha Supreme

KRÄUTER: Classic Herbs, Lemon Mint, Peppermint . ROIBUSH: Toffee Roibush

FRÜCHTE: Fruit Berry

## APERITIFS

0,2l / 5,90€

APEROL-Spritz . LIMONCELLO-Spritz  
JOHANNISBEER-Spritz . ERDBEER-Spritz

HUGO

Prosecco, Holunderwunder und Minze

Roter HUGO

Prosecco, Holunderwunder, Rhabarber, Minze

LILLET BERRY

Prosecco, Lillet Rosé, Wild Berry (1)

## PROSECCO

0,1l / 3,90€ . 0,75l / 24,00€

## BIER

KLOSTERBIER im Steinkrug, naturtrüb

Brauerei Kaiser, Geislingen

0,3l / 3,30€ . 0,5l / 4,00€ . 1,0l (Maß) / 7,80€

HEFEWEIZEN Paulaner . 0,5l / 4,10€

Hacker-Pschorr EXPORT

0,5l / 4,00€ . 1,0l (Maß) / 7,80€

RADLER . 0,5l / 4,00€

WEIZENRADLER . 0,5l / 4,10€

## FLASCHENBIERE

PAULANER . 0,5l / 4,10€

Kristall Weizen . Weizen light . Weizen dunkel . dunkel

Gold Ochsen ALKOHOLFREI . 0,33l / 3,60€

Gold Ochsen HEFE ALKOHOLFREI . 0,5l / 4,00€

## SCHNAPS UND LIKÖR

Feinste Brände der Brennerei Feller, Regglisweiler

Himbeere . Haselnuss . Quitte . Rote Pflaume . Mirabelle . Wildbirne

2 cl / 4,90€

Jägermeister (2) . 2 cl / 3,20€

Ramazotti (2) . 4 cl / 4,50€

Baileys on Ice (2) . 4 cl / 4,50€

## OFFENE WEINE

WEINSCHORLE . 0,2l / 3,80€

Weiß, Rot, Rosé . süß/sauer

### WEISS

Weißer Hauswein, CHARDONNAY . 0,2l / 4,80€

RIESLING . 0,2l / 4,90€

PINOT GRIGIO . 0,2l / 5,30€

SAUVIGNON BLANC . 0,2l / 5,90€

### ROSÉ

Hauswein ROSÉ . 0,2l / 4,80€

WALDULMER . 0,2l / 5,30€

Meersburger SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST . 0,2l / 5,30€

### ROT

MERLOT, roter Hauswein, fruchtig, leicht trocken . 0,2l / 4,80€

ZWEIGELT Dürnberg . 0,2l / 4,90€

TROLLINGER mit LEMBERGER, Württemberg . 0,2l / 4,70€

RIOJA Tempranillo . 0,2l / 5,90€

PRIMITIVO Salento Castelforte . 0,2l / 7,00€

WIR FÜHREN AUCH EINE FEINE AUSWAHL  
AN FLASCHENWEINEN – SPRECHEN SIE UNS AN!



## Speise- und Getränkekarte 2022

## MITTAGSTISCH

**12.00 Uhr bis 14.30 Uhr**  
(nicht an Feiertagen)

### MONTAG . Guter Start in die Woche

Zu jedem Hauptgericht aus unserer Speisekarte schenken wir Ihnen ein alkoholfreies Getränk (0,2 l) Ihrer Wahl.

### DIENSTAG . Maultaschen / 9,00 €

**Maultaschen-Salat** warme Maultaschen auf frischen Blattsalaten mit Zwiebelchen und Kräuter-Senf-Dressing

**Geröstete Maultaschen** mit Ei und gemischtem Blattsalat

**Geschmälzte Maultaschen** mit Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat

### MITTWOCH . Salate / 9,00 €

**Salat Pute** Großer Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen

**Salat Champignon** Großer Salatteller mit gebr. Champignons und Parmesan

**Salat Schafskäse** Großer Salatteller mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven

### DONNERSTAG . Schnitzel / 9,00 €

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein mit Steakhouse-Pommes oder buntem Salat

### FREITAG . Gerichte der Saison

Wechselnde Tagesgerichte der Saison. Bitte schauen Sie auf unseren Tafeln.

## SALATE UND BROTZEITEN

Kleiner Salat zur Beilage (A, L, 2) / **5,20 €**

### SALATELLER mit Putenstreifen / 14,90 €

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, würzig marinierten Putenbruststreifen, Kräuter-Knoblauch-Dip und Balsamico-Dressing (A, L, 2)

### SALATELLER mit Schafskäse / 14,90 €

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, eingelegtem Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Balsamico-Dressing (A, L, 2)

### SALATELLER mit Champignons & Parmesan / 14,90 €

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, gebratenen Champignons, frisch gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing (A, H, L, 2)

### MAULTASCHENSALAT / 14,90 €

Warme Maultaschen auf bunten Blattsalaten mit Zwiebelchen und Kräuter-Senf-Dressing (A, L, C, H, I, J, 4, 2)

### WURSTSALAT / 10,50 €

Schinkenwurst mit Essiggurke, Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing (A, H, I, J, K, L, 1, 2)

### Schweizer WURSTSALAT / 11,50 €

Schinkenwurst und Käse mit Essiggurke, Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing (A, H, I, J, K, L, 1, 2)

/ **Zu allen Salaten reichen wir Brot**

## SCHWÄBISCHE DINNETE

**Dinnete ist urschwäbisch und kommt von dünn.**

Alle Dinnete sind mit Schmand bestrichen und mit Käse überbacken. Unsere Dinnete werden einzeln und frisch für Sie im Ofen gebacken und sofort serviert. Es kann vorkommen, dass Sie andere Gerichte nicht zeitgleich erhalten werden. Alle Dinnete können auch mit frischem Knoblauch bestellt werden.

### VEGETARISCH / 14,50 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und buntem Paprika (H, 1, 2, A)

### RUSTIKAL / 11,90 €

mit Lauch, Zwiebeln, Schmand und Speckwürfeln (h, 1, 2, 15, A)

### KLASSISCH / 12,50 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und Speckwürfeln (h, 1, 2, 15, A)

### SCHAFSKÄSE / 14,80 €

mit Zwiebeln, Käse, Schmand, Peperoni, Speckwürfeln und Schafskäse (h, 1, 2, 15, A)

## FOLGEN SIE UNS AUF



## KLOSTERHOF KLASSIKER

**Würzige BERGKÄSESPÄTZLE / 11,50 €**  
mit geschmälzten Zwiebeln (A, C, H, 3, 2)

**SCHWÄBISCHE Linsen / 14,50 €**  
mit Wienerle, Rauchfleisch und Spätzle (A, C, E, H, I, J, K, L, 2, 15)

**Geschmälzte MAULTASCHEN / 11,90 €**  
Nach traditionellem Rezept hergestellte Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Soße und Kartoffelsalat (A, C, H, I, J, K, 2, 4)

**SPARERIBS KLOSTERHOF / 16,90 €**  
von der Hochrippe, mariniert nach Hausrezept mit Kräuter-Knoblauch-Dip (L, J, K, 2)  
(Wahlweise mit Steakhouse Pommes (N) oder Folienkartoffel (H))

### SCHNITZEL

paniert in knuspriger Panko-Senf-Panade

**vom Schwein / 11,50 €**

**vom Kalb / 13,80 €**

**PUTENSTEAK vom Grill / 11,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**RUMPSTEAK vom Grill / 21,90 €**  
mit hausgemachter Kräuterbutter

### / Beilagen zur Auswahl

Steakhouse-Pommes, Folienkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Dip,

Spätzle mit Soße / **jeweils 4,50 €**

Bunter Salatteller / **5,20 €**

Geschmälze Zwiebeln / **1,90 €**

## KLEINE PORTIONEN

**Kleines paniertes Schnitzel / 9,90 €**  
vom Schwein – mit Steakhouse Pommes (H, C, i, L, N)

**Geschmälzte Maultaschen / 9,90 €**  
mit Zwiebelschmälze, Soße und Kartoffelsalat

**Würzige BERGKÄSESPÄTZLE / 9,50 €**  
mit geschmälzten Zwiebeln (A, C, 1, H)

**Schweizer WURSTSALAT / 9,50 €**  
Schinkenwurst und Käse mit Essiggurke,  
Zwiebel und Kräuter-Senf-Dressing (A, H, I, J, K, L, 1, 2)  
(ohne Käse **8,50 €**)

## ZUM NACHTISCH

**Warmes SCHOKOKÜCHLE / 6,90 €**  
mit Vanilleeis und Schlagsahne (H, 2, 1)

**ALLERGENE:** **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebshaltige Erzeugnisse, **C** Eier und Eier Erzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Soja und Soja Erzeugnisse, **F** Erdnüsse und Erdnuss Erzeugnisse, **G** Schalenfrüchte, **H** Milch und Milch Erzeugnisse, **I** Sellerie und Sellerie Erzeugnisse, **J** Senf und Senf Erzeugnisse, **K** Sesam und Sesam Erzeugnisse, **L** Lupine und Lupin Erzeugnisse, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid

**ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE:** **1** Koffeinhaltig, **2** Farbstoff, **5** Antioxidationsmittel

**ZUSATZSTOFFE SPEISEN:** **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoffe, **4** Geschmacksverstärker, **15** Nitrinpökelsalz

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN