

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER Gourmet medium oder naturell . 0,25l / 2,80€ . 0,7l / 5,20€

TAFELWASSER mit Kohlensäure . 0,2l / 2,40€ . 0,4l / 2,90€

AFRI COLA . AFRI COLA LIGHT . SPEZI  
BLUNA ORANGE . BLUNA ZITRONE <sup>(1,2,5)</sup>

0,2l / 2,60€ . 0,4l / 3,70€

WILD BERRY . BITTER LEMON . TONIC <sup>(1,3)</sup> . 0,2l / 3,30€

## 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 <sup>(1)</sup> / 2,80€

Kännchen KAFFEE <sup>(1)</sup> / 4,70€

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

CAPPUCCINO <sup>(1)</sup> / 3,20€

MILCHKAFFEE <sup>(1)</sup> / 3,60€

Latte MACCHIATO <sup>(1)</sup> / 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

## APERITIFS

0,2l / 6,20€

APEROL-Spritz <sup>(2)</sup> . LIMONCELLO-Spritz <sup>(2)</sup>

JOHANNISBEER-Spritz <sup>(2)</sup> . ERDBEER-Spritz <sup>(2)</sup>

HUGO Prosecco, Holunderwunder und Minze

Roter HUGO Prosecco, Holunderwunder, Rhabarber, Minze

LILLET BERRY Prosecco, Lillet Rosé, Wild Berry <sup>(2)</sup>

## PROSECCO

0,1l / 3,90€ . 0,75l / 24,00€

PROSECCO ORANGE auf Eis . 0,2l / 6,20€

## LONGDRINKS

0,4l / 8,50€

GIN TONIC . JACKY COLA . CUBA LIBRE . WODKA LEMON <sup>(1,2,3)</sup>

## BIER

KLOSTERBIER im Steinkrug, naturtrüb

Brauerei Kaiser, Geislingen

0,3l / 3,30€ . 0,5l / 4,50€ . 1,0l (Maß) / 8,50€

HEFEWEIZEN Paulaner . 0,3l / 3,40€ . 0,5l / 4,60€

Hacker-Pschorr EXPORT

0,3l / 3,30€ . 0,5l / 4,50€ . 1,0l (Maß) / 8,50€

RADLER . 0,3l / 3,30€ . 0,5l / 4,50€

WEIZENRADLER . 0,3l / 3,40€ . 0,5l / 4,60€

## FLASCHENBIERE

PAULANER . 0,5l / 4,60€

Kristall Weizen . Weizen light . Weizen dunkel . Colaweizen <sup>(1,2)</sup>

Paulaner URDUNKEL . 0,5l / 4,60€

Gold Ochsen ALKOHOLFREI . 0,33l / 3,80€

Gold Ochsen HEFE ALKOHOLFREI . 0,5l / 4,20€

## SCHNAPS UND LIKÖR

Feinste Brände der Brennerei Feller, Regglisweiler

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

2 cl / 5,00€

Joster <sup>(2)</sup> . 2 cl / 3,20€ . Sambuca . 2 cl / 3,20€

Jägermeister <sup>(2)</sup> . 2 cl / 3,20€

Ramazotti onice <sup>(2)</sup> . 4 cl / 4,50€ . Baileys onice <sup>(2)</sup> . 4 cl / 4,50€

## OFFENE WEINE

WEINSCHORLE . 0,2l / 3,90€

Weiß, Rot, Rosé . süß/sauer

### WEISS

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

RIESLING . 0,2l / 5,00€

PINOT GRIGIO . 0,2l / 5,50€

SAUVIGNON BLANC . 0,2l / 6,00€

### ROSÉ

Hauswein ROSÉ . 0,2l / 4,80€

Meersburger SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST . 0,2l / 5,80€

### ROT

MERLOT, roter Hauswein . 0,2l / 4,80€

ZWEIGELT Dürnberg . 0,2l / 5,00€

TROLLINGER mit LEMBERGER, Württemberg . 0,2l / 5,00€

RIOJA Tempranillo . 0,2l / 6,20€

PRIMITIVO Salento Castelforte . 0,2l / 7,20€

Wir führen eine feine AUSWAHL  
an FLASCHENWEINEN – SPRECHEN SIE UNS AN!



KLOSTERHOF  
BAR - RESTAURANT

Speise- und  
Getränkekarte  
2023

Klosterhof 46 . 89077 Ulm-Söflingen  
Telefon 49 (0) 731 388 579 78 . info@klosterhofulm.de  
<https://klosterhofulm.de/>

## MITTAGSANGEBOTE

12.00 Uhr bis 14.30 Uhr  
(nicht an Feiertagen)

### MONTAG . RUHETAG

DIENSTAG . Maultaschen / 9,50 €

**Maultaschen-Salat** warme Maultaschen auf frischen Blattsalaten mit Zwiebelchen und Kräuter-Senf-Dressing <sup>(A, L, C, H, I, J, 4, 2)</sup>

**Geröstete Maultaschen** mit Ei und gemischtem Blattsalat <sup>(A, C, H, I, J, K, 2, 4)</sup>

**Geschmälzte Maultaschen** mit Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat <sup>(A, C, H, I, J, K, 2, 4)</sup>

MITTWOCH . Salate / 9,50 €

**Salat Pute** Großer Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen <sup>(A, I, 2, 3)</sup>

**Salat Champignon** Großer Salatteller mit gebr. Champignons und Parmesan <sup>(A, H, L)</sup>

**Salat Schafskäse** Großer Salatteller mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven <sup>(A, L, 2, 3)</sup>

DONNERSTAG . Schnitzel / 9,50 €

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein mit Steakhouse-Pommes oder buntem Salat <sup>(C, A, J, 3)</sup>

FREITAG . Gratis Getränk

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

## SALATE UND BROTZEITEN

Kleiner Salat zur Beilage <sup>(A, L, 2)</sup> / 5,80 €

SALATELLER mit Putenstreifen / 14,90 €

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, würzig marinierten Putenbruststreifen, Kräuter-Knoblauch-Dip und Balsamico-Dressing <sup>(A, I, 2, 3)</sup>

SALATELLER mit Schafskäse / 14,90 €

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern, buntem Gemüse, eingelegtem Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Balsamico-Dressing <sup>(A, L, 2, 3)</sup>

SALATELLER mit Champignons & Parmesan / 14,90 €

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

MAULTASCHENSALAT / 14,90 €

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

WURSTSALAT / 10,50 €

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

Schweizer WURSTSALAT / 11,50 €

Schinkenwurst und Käse mit Essiggurke, Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing <sup>(A, H, I, J, K, L, 1, 2, 3)</sup>

/ Zu allen Salaten reichen wir Brot

## SCHWÄBISCHE DINNETE

Dinnete ist urschwäbisch und kommt von dünn.

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.

VEGETARISCH / 14,00 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und buntem Paprika <sup>(H, I, 2, 3, A)</sup>

CHAMPIGNON / 14,00 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und Champignons <sup>(H, I, 2, 3, A)</sup>

RUSTIKAL / 11,90 €

mit Lauch, Zwiebeln, Schmand und Speckwürfeln <sup>(H, I, 2, 3, 15, A)</sup>

KLASSISCH / 12,50 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und Speckwürfeln <sup>(H, I, 2, 3, 15, A)</sup>

SCHAFSKÄSE / 14,80 €

mit Zwiebeln, Käse, Schmand, Peperoni, Speckwürfeln und Schafskäse <sup>(H, I, 2, 3, 15, A)</sup>

Alle Dinnete können auch mit frischem Knoblauch bestellt werden.

FOLGEN SIE UNS AUF



## KLOSTERHOF KLASSIKER

Vegane Tiroler SCHLUTZKRAPPEN / 13,50 €  
mit Spinatfüllung, mit würzigem Tomatensud und Rucola (VEGAN) <sup>(A, C, H, 3, 2)</sup>

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

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

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

SCHNITZEL

paniert in knuspriger Panko-Senf-Panade <sup>(C, A, J, 3)</sup>

vom Schwein / 11,50 €

vom Kalb / 17,00 €

PUTENSTEAK vom Grill / 13,50 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>(2, 3, 4)</sup>

RUMPSTEAK vom Grill / 21,00 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>(2, 3, 4)</sup>

/ Beilagen zur Auswahl  
Steakhouse-Pommes, Folienkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Dip <sup>(1, 2, 3, A, H)</sup>,  
Spätzle mit Soße / jeweils 4,50 €  
Bunter Salatteller / 5,80 €  
Geschmälzte Zwiebeln / 1,90 €

## KLEINE PORTIONEN

Kleines paniertes Schnitzel / 9,90 €  
vom Schwein – mit Steakhouse Pommes <sup>(H, C, I, L, N)</sup>

Geschmälzte Maultaschen / 9,90 €  
mit Zwiebelschmalze, Soße und Kartoffelsalat <sup>(A, C, H, I, J, K, 2, 4)</sup>

Würzige BERGKÄSESPÄTZLE / 9,50 €  
mit geschmälzten Zwiebeln <sup>(A, C, I, H)</sup>

Schweizer WURSTSALAT / 9,50 €  
Schinkenwurst und Käse mit Essiggurke,  
Zwiebel und Kräuter-Senf-Dressing <sup>(A, H, I, J, K, L, 1, 2, 3)</sup>  
(ohne Käse 8,50 €)

## ZUM NACHTISCH

Warmes SCHOKOKÜCHLE / 7,00 €  
mit Vanilleeis und Schlagsahne <sup>(H, I, 2)</sup>

Von FREITAG bis SONNTAG bieten wir Ihnen ein wechselndes KUCHENANGEBOT aus der Konditorei KONZERTSAAL, Neu-Ulm

ALLERGENE: **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebsthaltigeerzeugnisse, **C** Eier und Eiererzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Soja und Sojaerzeugnisse, **F** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **G** Schalenfrüchte, **H** Milch und Milcherzeugnisse, **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **J** Senf und Senferzeugnisse, **K** Sesam und Sesamerzeugnisse, **L** Lupine und Lupinerzeugnisse, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE: **1** Koffeinhaltig, **2** Farbstoff, **3** Chininhalzig, **5** Antioxidationsmittel  
ZUSATZSTOFFE SPEISEN: **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoffe, **3** Milcheiweiß, **4** Geschmacksverstärker, **15** Nitripökelsalz

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN