

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TEINACHER Gourmet medium oder naturell . 0,25l / 3,00€ . 0,75l / 5,90€
TAFELWASSER mit Kohlensäure . 0,2l / 2,70€ . 0,4l / 3,20€ . 1,0l / 6,20€

AFRI COLA . AFRI COLA LIGHT . SPEZI
BLUNA ORANGE . BLUNA ZITRONE . GINGER ALE ^(1,2,5)
0,2l / 2,80€ . 0,4l / 4,00€

SCHORLE

0,2l / 3,50€ . 0,4l / 4,40€

APFELSAFT . HOLUNDER . JOHANNISBEERNEKTAR
MARACUJANEKTAR . RHABARBERNEKTAR

WARME GETRÄNKE

Tasse KAFFEE crema ⁽¹⁾ / 3,30€ . Kännchen KAFFEE ⁽¹⁾ / 5,20€
ESPRESSO ⁽¹⁾ / 2,20€ . Doppio ⁽¹⁾ / 4,10€
CAPPUCCINO ^(1,H) / 3,60€ . MILCHKAFFEE ^(1,H) / 4,30€
Latte MACCHIATO ^(1,H) / 4,60€
Heiße SCHOKOLADE mit Schlagsahne ^(H) / 4,80€

MATCHA Latte ^(1,H) / 4,90€ . iced MATCHA Latte ^(1,H) / 4,90€

◆ Alle Kaffee- und Matcha-Getränke sind auch mit **Hafermilch** erhältlich ◆
Aufpreis / 0,50€

TEE / 3,90€

SCHWARZ Darjeeling, Earl Grey Classic . GRÜN Grün Matinee, Jasmin Ting Yuan
KRÄUTER Ginger Breeze, Peppermint . ROIBUSH Toffee Roibush
FRÜCHTE Red Fruit Flash

SPRITZ

0,2l / 7,80€

APEROL-SPRITZ Aperol, Soda, Prosecco, Orange ⁽²⁾
CAMPARI-SPRITZ Campari, Soda, Prosecco, Orange ⁽²⁾
SARTI-SPRITZ Sarti, Soda, Prosecco, Zitrone ⁽²⁾
MARACUJA-SPRITZ Maracujanektar, Soda, Prosecco, Orange
RHABARBER-SPRITZ Rhabarbernektar, Soda, Prosecco, Limette
LILLET WILD BERRY Lillet blanc, Wild Berry, Beeren ⁽²⁾
HUGO Prosecco, Holunder, Minze, Limette
RHABARBER-HUGO Prosecco, Holunder, Rhabarber, Minze, Limette

ALKOHOLFREIER SPRITZ

BITTER-SPRITZ Martini Vibrante, Soda, alkoholfreier Prosecco, Orange
RHABARBER-SPRITZ Rhabarbernektar, Ginger-Ale, Soda, Limette ^(2,5)
MARACUJA-SPRITZ Maracujanektar, Ginger-Ale, Soda, Orange ^(2,5)
HUGO Alkoholfreier Prosecco, Holunder, Minze, Limette
RHABARBER-HUGO Alkoholfreier Prosecco, Holunder, Rhabarber, Minze, Limette

SEKT & PROSECCO

WINZERSEKT Weingut Nil, Pfalz . 0,75l / 33,00€
Prosecco Picollo . 0,2l / 9,00€ . Prosecco . 0,75l / 30,00€

LONGDRINKS

0,4l / 9,00€

GIN TONIC ⁽³⁾ . JACKY COLA ^(1,2) . CUBA LIBRE ^(1,2) . WODKA LEMON
CAMPARI ORANGE ⁽²⁾ . CAMPARI SODA ⁽²⁾

BIERE VOM FASS

KLOSTERBIER im Steinkrug, naturtrüb Brauerei Kaiser, Geislingen
0,3l / 3,70€ . 0,5l / 4,90€ . 1,0l (Maß) / 9,60€

HACKER PSCHORR Export
0,3l / 3,70€ . 0,5l / 4,90€ . 1,0l (Maß) / 9,60€

PAULANER Hefeweizen . 0,3l / 3,70€ . 0,5l / 4,90€

RADLER/WEIZENRADLER . 0,3l / 3,70€ . 0,5l / 4,90€

COLAWEIZEN ^(1,2) . 0,3l / 3,70€ . 0,5l / 4,90€

FLASCHENBIERE

PAULANER . 0,5l / 4,80€
Weißbier Kristallklar . Leichte Weiße . Hefe-Weißbier Dunkel . Weißbier 0,5% alkoholfrei

HACKER PSCHORR . 0,5l / 4,80€
Münchner Dunkel . Natur Radler alkoholfrei . Hell Naturtrüb alkoholfrei

GOLD OCHSEN . 0,33l / 4,20€
Kellerbier naturtrüb . Ulmer Hell alkoholfrei . OXX Radler alkoholfrei

SCHNAPS

Feinste Brände der Brennerei Feller, Regglisweiler
Himbeere . Kirsche . Mirabelle . Nussler . Quitte . Wildbirne
2 cl / 5,00€

KLOSTERHOF Williams . KLOSTERHOF Obstler . 2cl / 3,20€

Joster ⁽²⁾ . 2 cl / 3,80€ . Sambuca . 2 cl / 3,80€
Jägermeister ⁽²⁾ . 2 cl / 3,80€ . Ramazzotti on ice ⁽²⁾ . 4 cl / 4,50€
Baileys on ice ⁽²⁾ . 4 cl / 4,50€

WEIN

WEINSCHORLE . 0,2l / 4,00€
Weiß, Rot, Rosé . süß/sauer

WEISS

Hauswein WEISS . 0,2l / 5,50€ . 1,0l / 27,00€
RIESLING Otto Keller . 0,2l / 5,50€ . 0,75l / 24,00€
SAUVIGNON BLANC Emil Bauer, Pfalz . 0,2l / 7,30€ . 0,75l / 28,00€
GRAUBURGUNDER „S“ Otto Keller . 0,2l / 6,80€ . 0,75l / 24,00€
Weißweincuvée „HENSEL UND GRETEL“ . 0,2l / 9,00€ . 0,75l / 35,00€
Hensel und Schneider, Bad Dürkheim
Grüner Veltliner „AUFWIND“ . 0,2l / 8,50€ . 0,75l / 33,00€
Hensel und Schneider, Bad Dürkheim

ROSÉ

Hauswein ROSÉ, CUVÉE . 0,2l / 5,50€ . 1,0l / 27,00€
Meersburger SPÄTBURGUNDER . 0,2l / 6,80€ . 1,0l / 32,00€
Rosé „NIL“, Pfalz . 0,2l / 7,50€ . 0,75l / 29,00€

ROT

Hauswein ROT, MERLOT . 0,2l / 5,50€ . 1,0l / 27,00€
TROLLINGER mit LEMBERGER, Württemberg . 0,2l / 5,50€
RIOJA Tempranillo . 0,2l / 7,50€ . 0,75l / 29,00€
PRIMITIVO . 0,2l / 7,50€ . 0,75l / 29,00€
CHIANTI CLASSICO . 0,2l / 7,50€ . 0,75l / 29,00€

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



Speise- und Getränkekarte 2026

MITTAGSANGEBOTE

12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
(nicht an Feiertagen)

MONTAG . Küche ab 16.30 Uhr geöffnet

DIENSTAG . Maultaschen / 12,50 €

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Geröstete Maultaschen mit Ei und gemischtem Salat (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Maultaschen-Bowl / 12,00 €

mit Salat, Gemüse, Ei, Ebli, Kräuter-Dip und Maultaschen (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

MITTWOCH . Bowls / 12,00 €

Champignon-Bowl mit Salat, Gemüse, Ei, Ebli, Kräuter-Dip und Champignons (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Puten-Bowl mit Salat, Gemüse, Ei, Ebli, Kräuter-Dip und Putenbruststreifen (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

DONNERSTAG . Schnitzel / 12,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Steakhouse Pommes oder mit Spätzle und Soße (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Champignon-Bowl / 12,00 €

mit Salat, Gemüse, Ei, Ebli, Kräuter-Dip und Champignons (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

FREITAG . Ofenkartoffel / 12,50 €

mit Kräuter-Dip und Salatbeilage (A,C,L,H,I,J,2,3,4,5)

Wahlweise mit Räucherlachs, Putenstreifen oder gebratenen Champignons

SALATE UND BROTZEITEN

Kleiner bunter Salat zur Beilage⁽²⁾ / 6,60 €

SAURER KÄS / 10,50 €

Limburger mit Kräuter-Senf-Dressing, Radieschen, Essiggurke und Zwiebelringen (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

OBAZDA / 9,50 €

mit Radieschen, Essiggurke und Zwiebelringen (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Schweizer WURSTSALAT / 12,90 €

Schinkenwurst, Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

***OHNE KÄSE** / 11,90 €

BIERGARTEN-TELLER / 15,90 €

Limburger, Obazda, Wurstsalat, gekochtes Ei, Radieschen und Essiggurke (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

MAULTASCHENSALAT / 15,90 €

Warme Maultaschen auf bunten Blattsalaten mit Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Salatteller PUTENSTREIFEN / 15,90 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Kräuter-Dip und Balsamico-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Salatteller RÄUCHERLACHS / 15,90 €

Bunter Salatteller mit Räucherlachs, Ei, Zwiebeln und Kräuter-Senf-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4,5)

Salatteller CHAMPIGNONS & PARMESAN / 15,90 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons, gehobelm Parmesan und Balsamico-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

/ Zu allen großen Salaten und Brotzeiten reichen wir Brot



KLOSTERHOF BAR - RESTAURANT

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.

KLASSISCH / 15,90 €

mit Lauch, Zwiebeln, Käse, Schmand und Speckwürfeln (A,H,1,2,3,15)

SPINAT SCHAFSKÄSE / 16,50 €

mit Zwiebeln, Käse, Schmand, Blattspinat und Schafskäse (A,H,1,2,3)

BAUERN-DINNETE / 15,50 €

mit roten Zwiebeln, Käse, Schmand, Speck, Limburger und Knoblauchöl (A,H,1,2,3,15)

RÄUCHERLACHS / 16,90 €

mit Zwiebeln, Lauch, Käse, Schmand, Räucherlachs (A,D,H,1,1,2,3,5)

TOMATE CHORIZO / 15,90 €

mit Zwiebeln, Käse, Tomatensoße, Chorizo (A,H,1,N,1,2,3,4)

TOMATE KÄSE / 13,50 €

mit Käse, Tomatensoße und Kräuter (A,H,1,2,3)

Alle Dinnete können auch mit frischem Knoblauch bestellt werden.



FOR OUR
ENGLISH MENU,
PLEASE SCAN
THE QR CODE

FOLGE UNS AUF
FOLLOW US ON



ALLERGIEN oder UNVERTRÄGLICHKEITEN?
Bitte informieren Sie unseren Service vor Ihrer Bestellung.

Bitte beachten Sie, dass wir in unserer Küche keine Kreuzkontamination ausschließen können.

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE: 1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Chininhaltig, 5 Antioxidationsmittel
ZUSATZSTOFFE SPEISEN: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Milcheiweiß, 4 Geschmacksverstärker, 15 Nitrinipökelsalz, Em Emulgator
ALLERGENE: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere und Krebsstoffsamengruppen, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Soja und Sojaerzeugnisse, F Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, 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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KLOSTERHOF KLASSIKER

Tiroler SCHLUTZKRAPPEN / 16,90 €

in Butter geschwenkt mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

OFENKARTOFFEL „LACHS“ / 16,50 €

mit Räucherlachs, Kräuter-Dip und Salatbeilage (A,C,L,H,I,J,2,3,4,5)

OFENKARTOFFEL „PUTE“ / 16,90 €

mit Putenbruststreifen, Kräuter-Dip und Salatbeilage (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

KÄSESPÄTZLE / 13,60 €

mit geschmälzten Zwiebeln (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

SCHWÄBISCHE Linsen / 16,50 €

mit Wienerle, Rauchfleisch und Spätzle (A,C,L,H,I,J,2,3,4,15)

Geschmälzte MAULTASCHEN / 14,90 €

nach traditionellem Rezept hergestellte Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Soße und Kartoffelsalat (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Paniertes SCHNITZEL vom Schwein / 18,90 €

wahlweise mit Steakhouse-Pommes oder Spätzle mit Soße (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

PUTENSTEAK vom Grill / 20,50 €

mit hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip oder Steakhouse-Pommes (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

EXTRAS

Geschmälzte Zwiebeln / 1,90 € . Portion Kräuterbutter / 0,90 €

Extra Soße / 1,90 € . Extra Brotkorb / 2,80 €

KLEINE PORTIONEN

Kleines paniertes SCHNITZEL / 14,00 €

vom Schwein – mit Steakhouse Pommes oder Spätzle mit Soße (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Geschmälzte MAULTASCHEN / 12,50 €

mit Zwiebelschmälze, Soße und Kartoffelsalat (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

SCHWÄBISCHE Linsen / 13,00 €

mit Wienerle, Rauchfleisch und Spätzle (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

KÄSESPÄTZLE / 12,00 €

mit geschmälzten Zwiebeln (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Schweizer WURSTSALAT* / 9,90 €

Schinkenwurst und Käse mit Essiggurke, Zwiebel und Kräuter-Senf-Dressing (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

***ohne KÄSE** / 8,90 €

Portion POMMES⁽²⁾ / 5,00 €

Portion SPÄTZLE mit Soße (A,C,L,H,I,J,2,3,4) / 5,90 €

ZUM NACHTISCH

Warmes SCHOKOKÜCHLE / 8,50 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

APFELSTRUDEL / 4,50 €

(A,C,L,H,I,J,2,3,4)

Portion **SAHNE** (2,3,H,Em) / 0,50 €