

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€

AFRICOLA . **AFRICOLA 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⁾ / 3,20€ . **Kännchen KAFFEE** ⁽¹⁾ / 5,20€
ESPRESSO ⁽¹⁾ / 2,20€ . **Doppio** ⁽¹⁾ / 4,10€
CAPPUCCINO ⁽¹⁾ / 3,50€ . **MILCHKAFFEE** ⁽¹⁾ / 4,20€
Latte MACCHIATO ⁽¹⁾ / 4,50€
Heiße SCHOKOLADE mit Schlagsahne / 4,80€

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€

SPRITZ

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 . Nussler . Quitte . Rote Pflaume . Mirabelle . Johannisbeere
2cl / 5,00€

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

Joster ⁽²⁾ . 2cl / 3,80€ . **Sambuca** . 2cl / 3,80€

Jägermeister ⁽²⁾ . 2cl / 3,80€ . **Ramazotti** on ice ⁽²⁾ . 4cl / 4,50€

Baileys on ice ⁽²⁾ . 4cl / 4,50€

OFFENE WEINE

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€

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

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 . 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)

Putenstreifen-Bowl mit Salat, Gemüse, Ei, Ebli, Kräuter-Dip und Putenstreifen (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)

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 / 15,50 €

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)

Salatteller CHAMPIGNON-MOZZARELLA / 15,90 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons, Mozzarella-Kugeln
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)

SPINAT SCHAFSKÄSE / 16,50 €

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

CHAMPIGNON / 15,50 €

mit Zwiebeln, Lauch, Käse, Schmand, Champignons (A,H,1,2,3)

RÄUCHERLACHS / 16,90 €

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

TOMATE CHORIZO / 15,90 €

mit Zwiebeln, Käse, Tomatensoße, Chorizo (A,H,I,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.

FOLGE UNS AUF



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 Nitritpökelsalz

ALLERGENE: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere und Krebsstoffsammlerzeugnisse, 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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KLOSTERHOF KLASSIKER

Tiroler SCHLUTZKRAPPEN / 16,90 €

gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomatenragout (A,C,L,H,I,J,2,3,4)

OFENKARTOFFEL / 16,50 €

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

OFENKARTOFFEL / 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)

RUMPSTEAK vom Grill / 33,00 €

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

ZWIEBELROSTBRATEN / 35,00 €

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

EXTRAS

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

Extra Soße / 1,90 €

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) / 0,50 €