

der klostertalerhof

--- denn es soll Euch "Guat" gehen ---

Das sind wir; Eure Gastgeber:

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.

Unser Ansporn ist Eure Begeisterung.

Dies erreichen wir mit Lieferanten und damit Partnern aus der Region und sind stolz so gut wie alles im Haus selbst zuzubereiten .

der START

AMUSE-BOUCHE

Brot von Albrecht's
Brotwerkstatt
Hausgemachte Aufstriche
pro Person €1,5

die.VEGANE.SUPPE



Kartoffelschaumsuppe € 7

die.SUPPE

RindsBoullion
... Flädle € 7
... Kaspressknödel € 8

der.ZIEGENKÄSE

Flambiert. TraubenRagout.
Pumpernickelbrot. € 14

der.SALAT



kleiner Beilagensalat. € 6

das.VEGANE.TARTAR



Steckrüben Tartar.
gebackenes Gemüse. € 13

der.KLEINE.FISCH

Lachsfilet. Mariniert. Fenchel-
Zitrusfrucht-Salat. € 15

die.ENTE

Feine Entenbrust. gebeizt
Rotkrautsalat. Orange. € 15

das.TARTAR

Hirschtartar. leicht mariniert.
Butter. Walnussbrot. € 19

deineWEINEMPFEHLUNG zum Start

ein Glas Grüner Veltliner. der ROCKABILLY.

der HAUPTTEIL

der.CAMEMBERT

Gebacken. Petersilie.
Preiselbeeren. Brot. € 19

die.KÄSESPÄTZLE

Hausgemacht.
mit grünem Salat. € 18

der.LACHS

Spinat. getrüffelter Kartoffel-
stampf. € 27

das.HUHN

Brust. Rahmwirsing.
Herzoginkartoffel. € 24

das.ORGINALE.SCHNITZEL

Heimisches Kalb € 29
Petersilienkartoffel.

das.STEAK

Heimisches Entrecôte. € 29
Ofengemüse. Café de Paris.

DIE.BEILAGEN

... Beilagensalat € 6
... Pommes / Wedges
... Herzoginkartoffel
... Ofengemüse

das.VEGANE



LinsenCurry. Gebackenes Gemüse.
Reis. € 21

die.PASTA

Maroni. Nüsse. Pesto. € 21

die.MEERESFRÜCHTE

Eier Tagliatelle. frische
Meeresfrüchte. Bisque. € 25

der.BURGER

Rindfleisch. Bergkäse. Rotkraut
BirnenChutney. Wedges. € 22

das.SCHNITZEL

Heimisches Schwein € 24
Petersilienkartoffel.

der.HIRSCH

Feinstes vom Rücken
Rotkraut. Serviettenknödel. € 35
Maroni-Nuss-Kruste

das.WILDGULASCH

Edel Ragout. Hirsch. Spätzle. € 28

deineWEINEMPFEHLUNG

Flasche oder Glas. Weingut Zinier. Cuvée Zeta



das GUATE ENDE

die.SCHOKOLADE

Warmes Schokoladensoufflé.
Vanilleeis. € 12

die.KNÖDEL

Hausgemachte Topfenknödel.
ZwetschkenRagout € 10

das.SORBET

Variation von Himbeere. Zitrone.
Cassis. € 9



das.MOUSSE

Duett von Nougat & Weisser Schokolade €10

das.EIS

Auswahl bei Euren Gastgebern. je € 2

der.AFFOGATO

Vanilleeis. Espresso € 6

der.WINTER TIP

Himbeer Sorbet. Gereifter Schnaps € 7



PS: EIN EINHEIMISCHES SCHNÄPSLE GEHT IMMER € 6

CHARLY'S ZIRBE AUS DEM TAL

FAMILIE NESSLER'S
APFEL HIMBEERE
ALTE BIRNE
OBSTLER

FAMILIE PFANNER
ALTE ZWETSCHKE
WILLIAMS HONIG
HIMBEERE

