



der klostertalerhof

...denn es soll euch "GUAT" gehen

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.
Wir arbeiten mit Produkten aus unserer Region und gehen
respektvoll mit unseren Ressourcen um.

der. START

das.BROT

Brotkorb. Zweierlei Dips. € 4

die.VEGANE.SUPPE



Maronicremesuppe. Kräuter. € 9

die.BURRATA

Tomate. Pesto. Pinienkerne. € 14

die.SUPPE

Rinderkraftbrühe
... Flädle € 8
... Kaspressknödel € 8

der.CAMEMBART

Gebacken. Brot. Butter.
Frittierte Petersilie.
Preiselbeeren. € 14

das.HIRSCHTATAR

Klassisch. Brot. Butter.
Zwiebel. Parmesanchip. € 19

der.KLEINE.FISCH

Lachsfilet. Mariniert.
Avocado. Mango. € 15

der.SALAT



Kleiner gemischter Salat. € 6.5

das.GEMÜSE



Winterliche Gemüseappardelle.
Mariniert. Nüsse. Kerne. € 14

die. Weinempfehlung

Wiener Trilogie. Weingut Wieninger.



der klostertalerhof

der Hauptgang

das.SCHNITZEL

Kartoffelsalat.
... vom Kalb € 32.5
... vom Schwein € 26

die.PASTA

Gefüllt. Getruffelte Pilze. Kerne.
Kräuter. Cherrytomaten. € 26

die.GNOCCHI

Tomate. Kerne.
Kräuterpesto. € 23

das.HIRSCHGULASCH

Pilze. Spätzle. € 28

das.CURRY



Veganes Linsencurry. Reis.
Gebackenes Gemüse. € 24

der.BURGER

... vom Rind. Speck. Alpkäse.
Avocado. € 24

... vom Huhn. Speck.
Avocado. Rucola. € 24



... Vegan. Avocado. Krautsalat.
Rucola. Pilze. € 22

der.HIRSCHRÜCKEN

Nusskruste. Serviettenknödel.
Rotkraut. Wild-Preiselbeerjus. € 38

der.FISCH

Zanderfilet. Grüner Spargel.
Kartoffelpüree. Hunansauce. € 28

die.MEDAILLONS

Schweinefilet. Spätzle.
Rosenkohl. Bratensauce. € 27

das.ENTRECÔTE

Café de Paris. Grillgemüse. € 29

die.KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebel.
Grüner Salat. € 22

die.BEILAGEN

.... Beilagensalat  € 6.5

.... Pommes

.... Petersilienkartoffel

... Spätzle

... Reis

.... Grillgemüse 

das Fondue

Auf Wunsch bereiten wir euch (ab 2 Personen) gerne ein klassisches Fleischfondue zu.
Wir bitten euch um eine Vorbestellung (48 Stunden vorher).
€ 39 pro Person



der klostertalerhof

das. Gute Ende

die.SCHOKOLADE

Warmes Schokoladensoufflé.
Salted Pistazieneis. € 13

die.KNÖDEL

Hausgemachte Topfenknödel.
Beerenragout. € 13

das.MOUSSE

Duett von Nougat & Schokolade. € 13

der.CHEESECAKE

Veganer Cheesecake.
Waldbeersauce. € 12



das.EIS

Vanille. Schoko. Erdbeere. Cookies.
Salted Pistazie. Schlumpf. je € 2.5

das.SORBET

Zitrone. Mango-Maracuja. je € 2.5



der.AFFOGATO

Vanilleeis. Espresso. € 6

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

