



der **klostertalerhof**
unser charakter. dein kraftplatz.

das GUAT

--- 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

die.VEGANE.SUPPE

Maroni Suppe ChefStyle € 8



das.HIRSCH.TARTARE

Brot.leicht mariniert. € 19

die.SUPPE

RindsBoullion mit Flädle oder
Kaspressknödel € 7

das.FANTASTISCHE.GEMÜSE

Kalte-Gemüse-Papardelle.
- mariniert. Nuss & Kernen. € 12
- mit Garnelen. € 17



die.SALATE

Blatt.salat.variation.
.- mit Vorarlberger Ziegenkäse. € 15
- mit Filet vom Biohuhn. € 16
- mit Garnelen. € 17
- kleiner Beilagensalat € 7

der.KLEINE.FISCH

Hausgebeitzter Lachs.
Knödel-Carpaccio. € 15

der.ZIEGENKÄSE

Flambiert. BirnenRagout. € 14

deineWEINEMPFEHLUNG: ein Glasl Grüner Veltliner, Rockabilly Weinkult



der **klostertalerhof**
unser charakter. dein kraftplatz.

der HAUPTTEIL

das.STEAK

- ... Filet vom Rind € 35
- ... Entrecôte € 29
- ... Mit café de Paris & Grillgemüse

die.BEILAGEN

- ... Beilagensalat € 6
- ... Pommes / Wedges € 6
- ... Spätzle € 6

die.LEBER

Frische Kalbsleber. Apfel.
Zwiebel. Kartoffelpüree. € 26

das.(WIENER).SCHNITZEL

- ... vom Kalb. das Originale € 29
- ... vom Schwein € 21
- ... mit Kartoffelsalat oder Pommes

der.BURGER

Rindfleisch. Sauerteigbrot.
PreiselbeerBirnen. Käse. Wedges. €
20

das.WILDE.GULASCH

vom Hirsch. Pilze. Spätzle. € 27

die.KÄSESPÄTZLE

Hausgemacht. mit Salat. € 17

der.FISCH

Lachsfilet. Gegrillt. Blattspinat.
Kartoffelpüree. € 26

die.PASTA

Getrüffelte mit
Steinpilz.Ricotta. € 19

das.VEGANE

Gemüse Curry. Reis.
PaPadam. € 19



die.KNÖDEL

Pilzragout.
Serviettenknödel. € 17

der.HIRSCHRÜCKEN

Nuss-Maroni-Kruste. Rotkraut.
Serviettenknödel. € 35

das.BIOHUHN

GemüseReis. PaprikaSauce. € 21

deineWEINEMPFEHLUNG:

Flasche oder Glas. Weingut Artner. Cuvée Amarak



der **klostertalerhof**
unser charakter. dein kraftplatz.

das **GUATE ENDE**

die.**SCHOKOLADE**

dieGUAT Legende
warmes Schokoladensoufflé.
Walnuss Eis. € 11

das.**MOUSSE**

Duett von
Weisser Schokolade & Nougat.
Nusskrokant € 10

die.**KNÖDEL**

Topfenknödel mit
Beerenragout. € 10

der.**CHEESECAKE**

Veganer
Karamell Käsekuchen € 10



das.**EIS**

Auswahl bei Euren Gastgebern. je € 2,5

der.**AFFOGATO**

Vanilleeis. Espresso oder
Kürbiskernöl. € 6

PS: EIN EINHEIMISCHES SCHNÄPSLE GEHT IMMER

die.**SCHNAPSAUSWAHL je € 6**

- Nessler's Apfel Himbeer
- Nessler's Apfel Blaubeer
- Pfanners Alte Zwetschke
- Pfanners Williams Honig

