

VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 5,90

Rahmsuppe von frischen Strauchtomaten 8,90

Salatteller frisch vom Markt 5,90

Hausgemachte Fischterriner ‚Zander & Garnele‘ 11,00

Steinpilzravioli mit Sommertrüffel 17,80

Unsere Fischsuppe 17,80

Edelfische und Meeresfrüchte in Tomatenconsomme

FISCH

Bachsaibling aus dem Wurzelgemüsesud 22,80

Sahnemeerrettich Petersilienkartoffel und Blattsalate

Goldforelle vom Grill 22,80

Gegrillte Goldforelle mit Mojo Verde und Papas Arrugadas

VOM GRILL

Schweinesteak vom iberischen Schwein 19,80

Rumpsteak dry aged Beef 26,80

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

Schwarzwaldgasthof

Klösterle Hof

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924

HAUPTGERICHTE

Schwäbische Maultaschen 11,--
mit Butter und Zwiebeln fein abgeschmälzt

Gaisburger Marsch 11,--
Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Spätzle

„Unser Schweinelendchen“ 19,80
Gebratene Schweinemedallions
mit Sauerkirschen und grünem Pfeffer im Rahmsößle
Spätzle vom Brett

Schweinerücken mit Pfifferlingen 25,80
Schweinesteak vom iberischen Schwein
mit frischen Pfifferlingen in Sahne
Kartoffelkrusteln

Parmesanhuhn 27,80
Gebratene Maispouardenbrust mit Parmesan gratiniert
Paprika&Zucchini und gratinierte Kartoffel

Geschmortes Kalbsbäckle 25,80
mit Spargelrisotto

Tortelloni mit Steinpilzen 11,--
Pasta gefüllt mit Steinpilzen
in Salbeibutter mit Parmesan

Schwarzwaldgasthof

Klösterle Hof

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924