

VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 5,90

Legiertes Spargelsüpple 8,90

Salatteller frisch vom Markt 5,90

Hausgemachte Fischterrinerne ‚Zander & Garnele‘ 11,00

Unsere Fischsuppe 17,80

Edelfische und Meeresfrüchte in Tomatenconsomme

FISCH

Bachsaibling aus dem Wurzelgemüsesud 22,80

Sahnemeerrettich Petersilienkartoffel und Blattsalate

Bachsaibling mit Kräutern gebraten 22,80

Petersilienkartoffel und Blattsalate

Lachsflädle mit Spargel 25,80

Kräuterpfannkühle gefüllt mit Lachs
dazu Kräutersoße und Stangenspargel

VOM GRILL

Schweinesteak vom iberischen Schwein 18,90

Rumpsteak dry aged Beef 24,80

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

Schnitzel mit Spargel 25,80
Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Stangenspargel
Kräutersoße und Salzkartoffeln

Kalbsfilet mit Spargel 34,80
Milchkalbsmedaillon mit frischem Spargel
Sc. Hollandaise und Gratinierte Kartoffeln

Geschmortes Kalbsbäckle 25,80
mit sahnigem Wirsinggemüse und Kartoffelkrapfen

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

Schwarzwaldgasthof
Klösterle Hof
Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924