

VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 6,50

Rahmsüpple von frischen Strauchtomaten 8,90

Salatteller frisch vom Markt 6,50

Hausgemachte Fischterrinerne ‚Safran & Garnele‘ 12,00

Steinpilzravioli mit Sommertrüffel 19,80

Unsere Fischsuppe 19,80

Edelfische und Meeresfrüchte in Tomatenconsomme

FISCH

Forelle Blau 23,80

Bachforelle im Wurzelgemüsesud gegart mit Salzkartoffeln und Blattsalaten

Forelle Müllerin 23,80

Bachforelle in Zitronenbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalaten

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 12,--
mit Butter und Zwiebeln fein abgeschmälzt

Gaisburger Marsch 15,80
Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Spätzle

„Unser Schweinelendchen“ 23,80
Gebratene Schweinemedallions
mit Sauerkirschen und grünem Pfeffer im Rahmsößle
Spätzle vom Brett

Wolftäler Hirschragout 27,80
mit Rahmpilzen Kartoffelknödel und Preiselbeeren

Schweinerücken mit Steinpilzrisotto 27,80
Schweinesteak vom iberischen Schwein mit Steinpilzrisotto

Perlhuhn auf Wirsing 35,00
Gebratene Perlhuhnbrust in Trüffelsoße
mit sahnigem Wirsinggemüse und Kartoffelkrapfen

Tortelloni mit Steinpilzen 13,80
Pasta gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutter mit Parmesan

Schwarzwaldgasthof

Klösterle Hof

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924