

An illustration of a dining table setting. In the center, a white rectangular menu card is placed on a light gray table. The card has the text 'Klostermaier Menüs' in a dark green, serif font. Surrounding the card are various items: a tall, slender glass bottle on the left, a vase with red and white flowers in the upper center, a wine glass on the right, a small butter dish with a pat of butter in the middle, a silver spoon on the left, a wire basket filled with pretzels in the lower center, a white plate with a red circular garnish and a sprig of basil in the bottom left, and a striped napkin with a floral pattern in the bottom right.

Klostermaier Menüs



SUPPEN

Gurken-Joghurt Kaltschale

Dill
6,80

Gazpacho Andaluz

6,80

Kräftige Tafelspitzbrühe

Verschiedene Einlagen
Grießnockerl, Lebernockerl oder
Pfannkuchenstreifen
6,80

Toskanische Tomatencremesuppe (vegan)

Basilikumpesto
6,80

HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

Sommersalat

Strauchtomate | glasierter Ziegenkäse | Granatapfel
14,80

Caprese

Büffelmozzarella | Tomate | Basilikumpesto
14,80

Zwei gegrillte Scampi

Karibische Butter | Mango-Avocadosalat
19,80

Hausgebeizter Lachs

Gin Lago | Honig-Senfsoße | Rösti
17,80

Surf & Turf

Kleines Filet | Scampi | Anti-Pasti-Gemüse
Rucola | Parmesan
21,80

Tatar vom Kalbsrücken

Wasabicreme | Ingwer | Sojasauce | geröstete Schwarzbrot
19,80

Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Rind

mit allerlei saurem | Remouladensoße
19,80

HOTEL & RESTAURANT



HAUPTGERICHTE

Medaillons vom bayerischen Landschwein

Egerlingrahm | gebackene Zwiebeln
Butterspätzle
17,80

Rumpsteak vom dry-aged

Münsinger Rind (200g)

Schalottenjus | gebackene Zwiebel | Speckbohnen
Röstkartoffeln
27,80

Knuspriger Spanferkelrücken und Kalbshaxe

Kräftige Flötzinger Biersoße | Bayrisch Kraut
Kartoffelknödel
ab 10 Portionen
21,80

Kalbsrücken und Garnele

Cocos-Currysoße | Asiagemüse
Basmati Reis
31,00

Rücken vom Oberaudorfer Lamm

Thymianjus | Ofengemüse
Kartoffelgratin
ab 10 Portionen
31,00

HOTEL & RESTAURANT



**Freiland Maishähnchenbrust
aus dem Ofen**

Rosmarinjus | Erbsenschoten | Karotte | Herzoginkartoffeln
19,50

**Trio vom heimischen Weideochsen
(Huft, Lende und Filet)**

leichte Pfeffersoße | Pfannengemüse | Kartoffelgratin
29,00



FISCHGERICHTE

Schottischer Lachs

Safransoße | mediterranes Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
24,80

Kabeljau

Apfel | Meerrettich | Selleriepüree | Basilikumrisotto
27,00

Zanderfilet auf der Haut gegrillt

Dijon-Senfsoße | junger Spinat | Petersilienkartoffeln
23,80

Rotbarsch

Petersiliensoße | Cherrytomaten | Spargelragout | Kartoffeln
23,00

HOTEL & RESTAURANT



***VEGETARISCH &
GESUND***

Thai-Cocos-Currygemüse (vegan)

Basmati Reis

17,80

Schlutzkrapfen

Salbeibutter | Egerlinge | Rucola

17,80

Egerlinge in Rahm

Flötzingen Weißbier | Petersilie | Sahne | Breznknödel

14,80

Piccata vom Serviettenknödel

Fruchtige Tomatensoße | buntes Gemüse
marinierter Rucola

16,80

Hausgemachte Gnocchi

Zweierlei Spargel | Feldsalat | Parmesan

17,80

Spinat-Käsepflanzerl

Tomatenragout, Salatbouquet

13,90

HOTEL & RESTAURANT



DESSERTS

Weißbier-Himbeer Tiramisu

9,20

Hausgemachte Apfelkücherl

im Bierteig | Vanillerahmeis

9,20

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

13,50

Tonkabohnenmousse

Fruchtspiegel | frische Erdbeeren

9,20

Wiener Topfencreme

Vanille | frische Himbeeren

9,20

Frischer Obstsalat

Mango- oder Zitronensorbet

9,20

Wir achten immer darauf, unsere Gerichte auf die aktuelle Saison abzustimmen und bitten Sie daher um Verständnis, wenn sich die Gerichte ändern, nicht mehr oder noch nicht angeboten werden können.

Gerne gehen wir auch ganz auf Ihre individuellen Wünsche ein!

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL & RESTAURANT