

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 wire tray with a pat of butter in the middle; a silver spoon on the left; a wire basket filled with three large, golden-brown pretzels in the foreground; a white plate with a red circular garnish and a sprig of basil with two sugar cubes in the bottom left; and a white napkin with a simple line drawing of a leaf 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

Basilikumpesto (vegan)
6,80

HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

Sommersalat

Strauchtomate | glasierter Ziegenkäse | Granatapfel
14,80

Caprese

Büffelmozzarella | Tomate | Basilikumpesto
13,80

Gegrillte Scampi

Karibische Butter | Mango-Avocadosalat
19,00

Hausgebeizter Lachs

Gin Largo | Honig-Senfsoße | Rösti
14,80

Suf & Turf

Kleines Filet | Scampi | Anti-Pasti-Gemüse |
Rucola | Parmesan
19,80

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 Strohschwein

Egerlingrahm | gebackene Zwiebeln |
Frühlingsgemüse | Spätzle
17,80

**Rumpsteak vom dry-aged
Simmentaler Rind**

Schalottenjus | gebackene Zwiebel | Speckbohnen |
Kartoffel-Dippers
24,80

**Knuspriger Spanferkelrücken
und Kalbshaxe**

Kräftige Flötzinger Biersoße | Bayrisch Kraut |
Kartoffelknödel
ab 10 Personen
19,80

Kalbsrücken und Garnele

Cocos-Currysoße | Asiagemüse |
Basmati Reis
27,80

Rücken vom Oberaudorfer Lamm

Thymianjus | Ofengemüse |
Kartoffelgratin
26,00

HOTEL & RESTAURANT



**Freiland Maishähnchenbrust
aus dem Ofen**

Rosmarinjus | Erbsenschoten | Karotte | Herzoginkartoffeln
19,00

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

Leichte Pfeffersoße | Pfannengemüse | Kartoffelgratin
25,80



FISCHGERICHTE

Schottischer Lachs

Safransoße | mediterranes Grillgemüse |
Rosmarinkartoffeln
22,80

Kabeljau

Apfel | Meerrettich | Selleriepüree | Basilikumrisotto
23,80

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet

Dijon-Senfsoße | junger Spinat | Petersilienkartoffeln
21,80

Rotbarsch

Petersiliensoße | Cherrytomaten | Spargelragout | Kartoffeln
21,00

HOTEL & RESTAURANT



***VEGETARISCH &
GESUND***

Thai-Cocos-Currygemüse

Basmati Reis (vegan)

15,80

Schlutzkrapfen

Salbeibutter | Austernpilze | Rucola

15,80

Frische Egerlinge in Rahm

Flötzingen Weißbier | Petersilie | Sahne | Breznknödel

12,80

Piccata vom Serviettenknödel

Fruchtige Tomatensoße | buntes Gemüse |
marinierter Rucola

14,80

Hausgemachte Gnocchi

Zweierlei Spargel | Feldsalat | Parmesan

15,80

Spinat-Käsepflanzerl

Tomatenragout, Rucola

13,80

HOTEL & RESTAURANT



DESSERTS

Weißbier-Himbeer Tiramisu

8,80

Hausgemachte Apfelkücherl

im Bierteig | Vanillerahmeis

7,80

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

11,50

Tonkabohnenmousse

Fruchtspiegel | frische Erdbeeren

8,80

Wiener Topfcreme

Vanille | frische Himbeeren

8,80

Frischer Obstsalat

Mango- oder Zitronensorbet

8,80

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