

# Klostergasthof Raitenhaslach

## Unsere große Auswahl an gepflegten, offenen Weinen

<u>Weißweine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Grüner Veltliner</i> , trocken, rund Weingut Kölbl, Röschitz, Österreich		4,90
<i>Castell Castell Bacchus</i> , trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland		5,20
<i>Guts-Riesling</i> , trocken, fruchtig, spritzig, Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland		5,90
<u>Rose weine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Schilcher</i> , trocken Blaue Wildbacher Rebe, Weststeiermark, Österreich		5,60
<i>Castell Castell Rotling – Rosé</i> trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland		5,90
<u>Rotweine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Zweigelt</i> , trocken, leicht, Weingut Bauer, Österreich		4,90
<i>Blaufränkisch</i> , ausgewogen, voll, rund Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich		5,50
<i>Il Mio</i> , trocken, Sangiovese und Merlot, Sizilien, Italien		4,90
<i>Weinschorle</i>	0,25l	3,20
	0,50l	4,90
<i>Aperol Sprizza</i>	0,25l	5,50
Weinschorle mit Eiswürfel, Aperol, Orangenscheibe		
<i>Maracuja Sprizz</i>	0,25l	5,50
Prosecco, Maracujasaft, Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe		
<i>Hugo</i>	0,25l	5,50
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis		
<i>"Veilchensprizz"</i>	0,25l	5,50
Weinschorle mit Eiswürfel, Limette, Minzblätter und Veilchensirup		
<i>Adelholzener Classic oder Still</i>	0,75l	5,40

# Die Küche im Klostergasthof

Wir wollen unsere Gäste mit heimischen Fischen und gutem Fleisch verwöhnen. Fisch, Wild, Fleisch, Eier, Kartoffeln, Brot usw. kaufen wir bei Bauern, Metzgern, Jägern, Fischzüchtern und Bäckern aus der Region, die mit ihrem guten Namen für die Qualität ihrer Ware einstehen. Gewissenhaft und mit Fachkenntnis werden die Lebensmittel bei uns zubereitet.

In den historischen Räumen des Klostergasthofes lässt sich gut feiern. Für Ihre Feier bereiten wir ein Menü aus Ihren Leibspeisen vor. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung behilflich und treffen alle Vorbereitungen für ein erinnerungswürdiges Fest. Informationen über den Klostergasthof und Umgebung finden Sie in unserem Prospekt, des weiteren steht Ihnen unser Büro wochentags von 8 bis 17.30 Uhr gerne zur Verfügung.

Genießen Sie die Stunden im Klostergasthof Raitenhaslach. Wir wollen, dass Sie zufrieden sind und wieder kommen.

## Aperitif

*Glas Sekt, Sekt mit Orangensaft, Sekt mit Hollerblütensaft*

0,12 l 4,20

*Prosecco Aperol<sup>1</sup>*

0,12 l 4,20

*Kesselwasser*

Martini und Williamsbirne

5 cl 5,00

*Campari<sup>4</sup>*

mit Orangensaft oder Soda

5 cl + 5,00

*Cuveé "Kloster Raitenhaslach" extra brut*

Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach

0,75 l 23,90

# *Vorspeisen und Kleinigkeiten*

## *„Ministranten Salat“*

*bunter Frühlingsalat mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing  
und resch gebratenem Speckstreifen*

*6,80*

## *Matjes nach „Hausfrauen Art“*

*mit Schmand, Apfel, Schalotten, Gurken, Schnittlauch  
Salzkartoffeln*

*10,80*

## *Bunter Beilagensalat*

*Sauerrahm-Kräuter-Dressing*

*3,50*

# *Suppen*

## *Brotsuppe*

*geröstete Brotwürfel in kräftiger Tafelspitzbrühe mit Röstzwiebeln*

*3,90*

## *Aufgeschäumte Spargelcremesuppe*

*mit Blätterteigstangerl*

*5,20*

## *Aufgeschäumte Spargelcremesuppe*

*mit feinem Räucherlachs und Blätterteigstangerl*

*6,40*

# *Klosterschmankerl*

## *Frischer Ofenkartoffel*

*mit Schmand und Schnittlauch  
gebratenen Kirschtomaten und Zucchini  
Salatgarnitur mit hausgemachten Sauerrahm-Kräuter-Dressing*  
11,90

## *Jungschweinebraten nach Braumeisterart*

*mit dunklem Bier knusprig gebraten, Bratensoße  
Bayerisch Kraut und Semmelknödel*  
12,90

## *Schnitzel nach Wiener Art*

*groß und knusprig gebraten  
Pommes frites  
frischer Frühlingssalat*  
13,90

## *Zarter Tafelspitz*

*in feiner Meerrettichsoße  
mit Blattspinat und Bratkartoffeln*  
14,90

## *„Klosterteller“*

*Zarte Schweinefilets vom Grill  
Rahmsoße von frischen Champignons, Eierspätzle und Röstzwiebeln*  
15,90

## *Zartes Putensteak vom Grill*

*mit frischem weißen Stangenspargel  
Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln*  
15,90

## *Zanderfilet vom Grill*

*mit gebratenem Gemüse  
auf Tagliatelle in Kräuterrahmsoße*  
15,90

## *Ganzer Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher*

*mit Kräutern gefüllt und gebraten  
buntes Gemüse, Salzkartoffeln*  
17,90

# *Traumhafte Steaks*

## *Zwiebelrostbraten vom bayerischen Bullen*

*zarte Rinderlende vom Grill  
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln  
21,50*

## *Zartes Filetsteak*

*nach Wunsch gebraten  
hausgemachte Kräuterbutter  
üppige Salatgarnitur mit Sauerrahm und Kräuter Dressing  
warmes Klosterbrot und Teufelssöße  
24,50*

## *Zartes Rinderfilet*

*nach Wunsch gebraten  
Pfefferrahmsöße  
gebratenes Gemüse  
Twister-Kartoffeln  
28,50*

# Frühlingszeit ist Salatzeit

*Putenstreifen vom Grill und frische Früchte  
auf großem bunten Frühlingssalat  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing  
warmes Klosterbrot  
13,90*

*Schafskäse im Zucchinimantel gebraten  
auf großem bunten Frühlingssalat  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing  
warmes Klosterbrot  
13,50*

*Bunter Frühlingssalat mit kleinem Zanderfilet vom Grill  
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing  
warmes Klosterbrot  
13,90*

# *Nachspeisen*

## *Palatschinken frisch aus der Pfanne*

mit heißen, marinierten Waldbeeren  
Schlagrahm, Schokosoße  
und Vanilleeis  
7,90

## *Frisch gebackene Apfelkücherl*

in Zimtzucker gewendet  
mit Bayerisch-Krem-Vanill  
und Vanilleeis  
7,90

## *Hausgemachte Kuchen und Torten*

- bitte wählen Sie am Buffet -  
2,60/2,80

## *Gemischtes Eis*

4,30

## *Gemischtes Eis mit Schlagsahne*

4,90

## *Eiskaffee oder Eisschokolade*

mit Vanilleeis und Schlagrahm  
5,80

## *Coupe Dänemark*

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Schlagrahm  
6,50

## *„Heiße Liebe“*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm  
7,20

# Brotzeiten

von 14.00 – 21.30 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass es die Gerichte von der Brotzeitkarte erst ab 14.00 Uhr gibt.

---

## *Schweizer Wurstsalat<sup>5,6,7</sup>*

mit Käse, roten Zwiebeln und Brot

7,80

## *Obazda mit roten Zwiebeln und Brot*

7,20

## *Bayerischer Wurstsalat<sup>5,6,7</sup>*

mit roten Zwiebeln und Brot

7,50

## *Schweinswürstel<sup>7</sup> vom Rost*

Sauerkraut und Brot

8,30

## *Kalter Braten*

Meerrettich und Essiggurke<sup>5,6</sup>, Brot und Butter

10,80

## *Prälatenbrotzeit*

Korianderspeck, kalter Braten, Niederbayerisches  
Geräuchertes, Obazda, Meerrettich, Essiggurke<sup>5,6</sup>, Brot und Butter

11,90

# Kinderkarte

## *Kinderlimo*

0,21 2,10

## *Kleines Schnitzel*

mit Pommes und Gurken

6,80

## *Fischstäbchen Käpt'n Blaubär*

mit Pommes und Salat

6,80

## *Pommes frites mit Ketchup*

2,80

## *Knödel mit Soße, Spätzle mit Soße*

3,50

## *Piraten Schmugglerkiste*

kleiner Eisbecher mit Sahne und Waffeln

3,90



# Klostergasthof Raitenhaslach

## Getränkete

### Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,4l	2,90
Apfelschorle, Spezi <sup>1,2,4</sup>	0,4l	3,20
Maracujaschorle, Hollunderschorle	0,4l	3,20
Traubenschorle, Johanschorle	0,4l	3,20
Fanta <sup>2,3,4</sup> , Sprite	0,2l	2,10
Coca Cola <sup>1,4</sup> , Coca Cola light <sup>1,4,6,7</sup>	0,33l	3,10
Adelholzener Classic und Naturell	0,25l	2,80
Adelholzener Classic und Naturell	0,75l	5,40
Leitungswasser	0,2l 1,00 0,4l	1,50



### unser „Raitenhaslacher“ Bier

<b>Klostergasthof Hell Export</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,30</b>
<b>Klostergasthof Hell Export</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,60</b>



Klostergasthof Radler	0,5l	3,30
Weißbier, alkoholfreies Weißbier, leichtes Weißbier	0,5l	3,40
Ruß, Cola-Weizen <sup>1,4</sup>	0,5l	3,40
Altbayerisch Dunkel vom Faß	0,5l	3,40
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,30
Pils	0,33l	3,30



### Darboven Kaffee und Ronnefeldt Tee

Haferl Kaffee, Milchkaffee	3,20
Cappuccino	2,80
Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Latte Macchiato	3,40
Haferl Tee	2,60

### Geistreiches

Biracotta (Bockbierlikör)	4cl	3,90
Obstler, Klostergeist	2cl	2,50
Marille, Williams, Himbeere	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,50
Ramazotti	4cl	3,80
Remy Martin	2cl	6,00
Morand Williamine,		
Rohner Grappa	2cl	6,00

Eine große Auswahl an Lantenhammer  
Edelbränden

1=koffeinhaltig, 2=mit Beta-Carotin gefärbt, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 6=mit Süßstoffen,7=enthält eine Phenylalaninquelle

„Klostergasthof Raitenhaslach Helles Export Bier“ gebraut vom Hofbräuhaus Traunstein  
nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 in Anlehnung an die Originalrezeptur.

Das Hofbräuhaus Traunstein steht seit über 400 Jahre für echtes Brauhandwerk  
auf höchster Qualitätsstufe. Nur die besten Zutaten aus Bayern machen das Helle Klosterbier von Raitenhaslach so unvergleichbar:  
Weiches Bergquellwasser vom Traunsteiner Hochberg, herrlicher Aroma-Hopfen aus der Hallertau & dunkles Spezial – Malz aus  
der Münchner Schotterebene

Ein Bier aus der guten alten Zeit

Kräftig - golden, die dunklen Spezial-Malze machen es wunderbar getreidig,  
Hopfen & Hefe geben dem Klosterbier den frischen, runden Charakter.