



KLOSTER GASTHOF
R O G G E N B U R G
Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern

SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Nach dem Leitspruch der HI. Teresa von Avila „Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit Deine Seele gern in ihm wohnt!“, sorgt unser Klostergasthof nun schon seit 20 Jahren für das leibliche Wohl der Gäste und Besucher des Klosters Roggenburg.

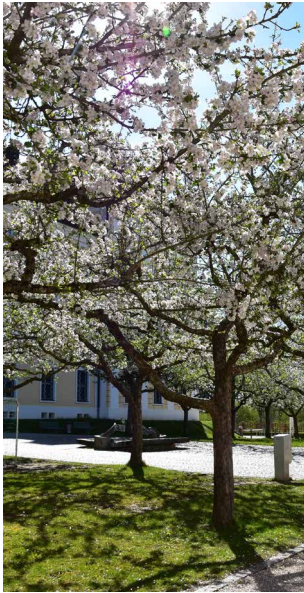
Wir wollen uns damit eine lange und wichtige Tradition der christlichen Klöster Europas auch hier in Roggenburg zu Eigen machen: gastfreundlich sein, Besucher und Reisende beherbergen und verköstigen. Leben und arbeiten, Essen und Trinken mit Genuss und gleichzeitig im Einklang mit der Schöpfung und ihrem jährlichen Rhythmus. Das Kloster Roggenburg will heute ein Ort für die Menschen sein, Freude am Leben, das uns der Herrgott geschenkt hat soll hier bei uns spürbar werden in der Harmonie von Geistlichem, Geistigem und Leiblichem. Das Leibliche in dieser Dreiheit ist uns im Klostergasthof Roggenburg Anliegen und Auftrag, denn Essen und Trinken hält ja sprichwörtlich Leib und Seele zusammen.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen das einzigartige Roggenburger Klosterbier kredenzen können. Es wurde erstmals 2017 zu unserem 15jährigen Jubiläum exklusiv für uns in der Brauerei Schmid im Roggenburger Ortsteil Biberach gebraut. Schon im Mittelalter wurde im Kloster Roggenburg gebraut. Im Grundbuch ist bis heute für das Klosterareal eine „radizierte Brauereigerechtigkeit“ eingetragen, auch wenn es das Brauhaus schon seit den 1920er Jahren nicht mehr gibt. Umso schöner, dass wir eine Kooperation in Sachen Klosterbier mit der Brauerei Schmid in Biberach schließen konnten. Denn auch diese Braustätte hat klösterliche Wurzeln. Aus der Chronik der Brauerei Biberach ist zu entnehmen, dass Oberamtmann Andreas Felbinger im Amtshaus des Klosters Roggenburg in Biberach eine Brauerei eingerichtet hat. Wörtlich heißt es in dieser Chronik: „Als Oberamtmann des Klosters Roggenburg war er (Felbinger) sicher auch befugt die Brauerei mit Braupersonal aus der Klosterbrauerei zu betreiben.“

Das neue Klosterbier Chorherrn-Hell wird natürlich nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 in Handwerkstradition gebraut. Wichtig ist, dass alle Zutaten dafür aus unserer Region stammen. Das feine, süffige Vollbier wird untergärig aus hiesigem Brunnenwasser, hellem Gerstenbraumalz, Röstmalz vom Härtsfeld und mit Hallertauer und Tettlinger Hopfen sowie spezieller Brauhefe hergestellt. Unsere Weine stammen aus Klöstern Europas und sind dank ihres umweltbewussten Anbaus und der schonenden Lese wirklich feine Tropfen zum entspannten Genuss. Und dann sind da auch noch unsere feinen Roggenburger Klosterbrände und Klosterliköre, die zum großen Teil mit Früchten aus unserer benachbarten Streuobstwiese destilliert werden. So können Sie ein Essen bei uns geschmacklich wunderbar abrunden.

In diesem Sinn seien Sie gerne bei uns oder schwäbisch: „Send oifach gera dau!“, Fühlen Sie sich wohl in unseren schönen Gasträumen und lassen Sie sich unser gutes Essen und Trinken schmecken. Gönnen Sie sich bei uns etwas Gutes für den Leib - und auch für die Seele!

Das wünscht Ihnen Ihr P. Stefan Kling, Prior und Geschäftsführer mit dem ganzen Team des Klostergasthofs Roggenburg



VORSPEISEN UND SALATE

Bunter Salat <small>A;G;I;J;K;L;7</small> gemischte Salate / Blattsalat / Croûtons	6,80 €
Hasselback Bowl <small>A;C;G;I;J;K;7</small> Ziegenfrischkäse / Feigen / Rapunzelsalat / Spitzpaprika / Gartengurken / Tiroler Speck / Ajvardip	17,20 €
Grünes Zartweizenrisotto <small>I;J;N;7</small> knusprige Pastinakenscheibe / getrocknete Tomaten / Minzjoghurt	11,40 €
Apfeltarte <small>A;B;C;I;J;7</small> Gambas in Bärlauchtempura / Curry-Aioli	13,40 €

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe <small>A;I;J;N;7</small> Pilzcreme / Klosterbrot	5,80 €
Bärlauchcremesuppe <small>A;D;I;J;N;7</small> geräucherte Forelle / Klosterbrot	6,80 €



FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet A;D;E;F;I;J;N;7 21,40 €
aus dem Sojafondue / Wasabi-Gurken /
Karottenpüree / Erdnüsse

Krosses Zanderfilet A;D;G;I;J;N;7 18,20 €
Birnen-Sauerkraut / Rieslingrahmsauce /
Kartoffel-Salbeiperlen

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Käsespätzle A;C;F;G;I;J;K;N;7 12,80 €
Schmelzzwiebeln / bunter Salat

Duett von der Lunette & Panzerotti A;C;F;G;I;J;K;N;7 15,90 €
gefüllt mit Trüffel und Steinpilzen /
Nussbutter / mariniertes Rapunzelsalat



GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

- Mariniertes Rinderrückensteak** A;F;G;I;J;K;N;7 24,80 €
Schalotten / Tiroler Speck /
Spiegelei / Rösti
- Gebratene Maishuhnbrust** A;F;G;I;J;K;N;7 16,20 €
gefüllt mit Spitzpaprika / dicke Bohnen /
Kerbelreis
- Schweinefilet am Stück gebraten** A;C;F;G;I;J;K;N;7 19,20 €
cremige Apfel-Linsensauce / Pappardelle /
Tomatenpesto
- Krustenbraten vom Schweinebauch** A;C;F;G;I;J;N;7 14,20 €
Honig-Senfmarinade / Rübengemüse /
Speckspätzle
- Rindertafelspitz** A;F;G;I;J;N;7 18,20 €
Schnittlauchsauce / frischer Meerrettich /
Brokkoli-Karottengemüse /
gebackene Kartoffelecken
- Schnitzel „Wiener Art“** A;C;F;G;I;J;K;N;7;9 16,80 €
Preiselbeeren / Rahmsauce / Buttergemüse
Pommes oder Spätzle
- Rinderfrikadelle im Brezel-Briochebrötchen** 14,90 €
A;C;I;J;L;7
Salat / Tomate / Gurke / Schalotten /
Raclettekäse / marinierte Kartoffelecken



KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Brandteigkrapfen <small>A;C;l;7</small> Zimt / Zucker / Kaffee-Mascarponeeis	5,80 €
Halb gefrorene Nougatlasagne <small>l;N;7;9</small> Waldbeerenspiegel	7,20 €
Rumtopfrüchte <small>C;l;N</small> Kugel Eis nach Wahl	4,80 €

KAFFEE UND KUCHEN?

Unsere separate Eiskarte bietet eine große Auswahl an Eis-Desserts.

Unser Serviceteam gibt Ihnen Auskunft zur aktuellen Kuchenauswahl.