

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

# SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN IM



Kloster  
Roggenburg

## 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 Oberamtman Andreas Felbinger im Amtshaus des Klosters Roggenburg in Biberach eine Brauerei eingerichtet hat. Wörtlich heißt es in dieser Chronik: „Als Oberamtman des Klosters Roggenburg war er (Felbinger) sicher auch befugt die Brauerei mit Braupersonal aus der Klosterbrauerei zu betreiben.“

Das 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 Tettnanger 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

<b>Chicoréeschiffchen</b> <small>ADGIJ7</small> gefüllt mit Hausgeräucherten Forellentatar, feiner Gartenkresse an Meerrettichcreme	12,90 €
<b>Zitrusfrucht Carpaccio</b> <small>AI7</small> Orangen, Mandarinen und Grapefruitscheiben an Avocado Edamame mit Koriander, Minze, Pistazien und Granatapfelkernen, dazu Marie Rosensoße	14,80 €
<b>Winter Caprese</b> <small>AIJ7</small> Kaki und Mozzarella an feinen Zupfsalat mit Schalottenringen, erlesenen Olivenöl, gewürzt mit Meersalz und gewalzten bunten Pfeffer, dazu Kernmix aus Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Sesam	16,40 €
<b>Sous vide gegarter Octopus</b> <small>FGIJN7</small> mit gegrillter Paprika an Curry-Mango-Hummus und Seespargel im Kartoffelkorbchen	20,90 €
<b>Bunter Salatkranz</b> <small>AIJK7</small> Erlesene Zupfsalate, Möhrenstreifen, Rote Rübenwürfel, feine Apfelspalten, geröstete Walnüsse und getrocknete Aprikosenhälften mit Ziegenkäse und Sterncroutons an Honig-Senfdressing	19,20 €

---

## SUPPEN

<b>Pilzcremesuppe</b> <small>ACGIJN7</small> mit Grünkohlchips und karamellisierter Marone	Tasse 3,80 € Teller 5,80 €
<b>Gulaschsuppe vom Weiderind</b> <small>ACGIJKN7</small> mit Wintergemüse und Sauerrahm	Tasse 4,20 € Teller 6,40 €

## FISCH, MUSCHELN UND MEERESFRÜCHTE

### **Miesmuscheln** ACGHIJN7

in Weißwein- Knoblauchsud mit Wurzelwerk  
und Ofenfrischen Röstbrot

15,80 €

### **Hausgeräucherte Forelle**

an Schwenkkartoffeln und frischen Kren, Beilagensalat

22,40 €

### **Kabeljaufilet abgeflammt** DIJN7

mit Brokkoli, Schwarzen Reis und Zitronencremesoße

26,80 €

---

## VEGETARISCH

### **Portobello Pilze** IJN7

gefüllt mit CousCous, Datteln und gehackten Haselnüssen  
auf cremiger Polenta mit  
in Ahornsirup geschwenkten Esskastanien

17,80 €

### **Roggenburger Käsespätzle** ACGIJKN7

mit Schmelzzwiebeln und kleiner Salatbeilage

14,60 €

### **Schlutzkrapfen** ACGIJK7

gefüllt mit Spinat und Ricotta, geschwenkt in Nussbutter  
unter fein geriebenen Parmesan, dazu gebratene Pilze  
und knackfrische Salate

16,20 €

## FLEISCH

<b>Hirschhaxe</b> <small>FGIJKN7</small> mit feiner Preiselbeersöße an Steinpilz- Kartoffelgratin	23,80 €
<b>Rehragout aus der Keule</b> <small>ACFGIN7</small> mit Haselnussbutterespätzle, in Rotwein eingelegten Babybirnen und cremigen Pilzen	25,80 €
<b>Klösterliches Viererlei</b> <small>ACFGIKN7</small> hausgemachte Maultasche und Krautkräpfen, saftige Roggenburger Kässpätzle mit knackigem Marktgemüse, dazu Bratensoße	17,40 €
<b>Klosterschnitzel</b> <small>ACFGIKN7</small> paniertes Schweinschnitzel mit Buttergemüse, Speck, Rahmsauce und Preiselbeeren, wahlweise mit Butterspätzle oder Pommes frites	20,80 €
<b>Krosse halbe Hofente</b> <small>ACFGIKN7</small> mit Apfelrotkraut, Amarettomaronen und Speck-Semmelknödel, dazu Orangensoße	32,40 €
<b>Im eigenen Sud gekochter Sauerbraten</b> <small>ACFGIJN7</small> mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	22,40 €
<b>Schweinefilet unter der Granatapfel- Nusskruste</b> <small>ACFGIJKN7</small> auf cremigen Rote-Beete-Püree mit Speckbohnenbündeln und Apfelbranntweinsoße	25,80 €

## DESSERT

### **Helle Lebkuchenmousse**

mit einer Kugel Madarinsorbent

7,20 €

### **Germknödel** AC17

gefüllt mit Heidelbeeren an lauwarmer Vanillesoße

8,90 €

### **Affogato al caffè** AC17

Vanilleeis mit Espresso

4,90 €

---

## KAFFEE UND KUCHEN?

Unser Serviceteam gibt Ihnen Auskunft zur saisonalen und aktuellen Kuchenauswahl.

### **Unsere Eisauswahl für Sie:**

Vanille, Mandarine, Spekulatius, Bratapfel, Schoko, Feige

Preis je Kugel: 1,50 €