

KLOSTER  GASTHOF  
R O G G E N B U R G

*Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern*

# SPEISEKARTE 2021



HERZLICH WILLKOMMEN IM



Kloster  
Roggenburg



## HERZLICH WILLKOMMEN

Nach dem Leitspruch der Hl. Teresa von Avila „**Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit Deine Seele gern in ihm wohnt!**“, sorgt unser Klostergasthof nun schon seit 15 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.

**Für das Trinken freuen wir uns, dass wir Ihnen zum 15jährigen Jubiläum unser neues Roggenburger Klosterbier präsentieren können.** Es wird 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 nun eine Kooperation in Sachen Klosterbier mit der Brauerei Schmid in Biberach geschlossen werden konnte. 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 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**



## SUPPE UND SALATE

<b>Kleiner Bunter Salat</b> <small>A;G;I;J;K;N;7</small>	5,20 €
<b>Tagessuppe in der Tasse</b>	4,00 €
<b>Große bunte Salatplatte</b> <small>A;G;I;J;K;L;N;7</small> mit marinierten Erdbeeren dazu empfehlen wir	10,90 €
<b>Kräutergarnelen</b> <small>B;I;J;7</small> oder	7,90 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b> <small>I;J;7</small>	5,20 €

**Alle Gerichte „ToGo“ möglich**



## FISCH

- Matjesfilet** A;D;G;I;J;7  
mit Apfel- Meerrettichcreme  
an kleiner Salatgarnitur  
mit Bratkartoffeln und Frühlingszwiebeln 12,80 €
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** A;D;G;I;J;K;N;7  
mit Grillgemüse und Rosmarin- Kartoffelecken,  
dazu Senfrahmsauce 17,90 €



---

## VEGETARISCH

- Käsespätzle** A;C;I;J;7  
mit dreierlei Käse, Schmelzzwiebeln  
und Blattsalat 10,20 €
- Fettucine** A;C;G;I;J;K;N;7  
mit Kräuterpesto, grünem Spargel,  
Kirschtomaten und Parmesan 13,20 €

Bilder können vom Original  
abweichen

**Alle Gerichte „ToGo“ möglich**



Bilder können vom Original  
abweichen

## BRATEN

**Schweinehaxe** A;F;G;I;J;K;N;2;7  
mit Sauerkraut 11,90 €

**Ochsenbacke** A;F;G;I;J;N;2;3;7;9  
mit grünen Spargel  
und Zwiebelkompott 16,90 €

**Pfefferrollbraten vom Schwein** A;F;G;I;J;K;N;7  
mit Mischgemüse 14,80 €

---

## SCHNITZEL

**Schnitzel „Wiener Art“** A;C;G;I;N;7  
mit Gemüse 14,20 €

**Cordon Bleu** A;C;G;I;N;2;7  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentalerkäse,  
dazu Gemüse 16,80 €

**Brezelschnitzel** A;C;G;I;N;7  
mit Gemüse 15,80 €

Als **Beilage** zum Braten und Schnitzel können Sie wählen

**Pommes** A;G;J

**Spätzle** A;C;I;J;7

**Kartoffelsalat** G;J;K;N;2

**Käsespätzle** A;C;I;J;7 + 1,50 €

**Schupfnudeln** A;C;I;J;7

**Salzkartoffeln** I;J;7

**Bratkartoffeln** I;J;7

**Alle Gerichte „ToGo“ möglich**



Bilder können vom Original  
abweichen

## VESPER

### **Roggenburger Wurstsalat** A;G;;K;N;2;3;4;7

Lyoner mit Emmentaler, Essiggurken und Zwiebeln  
in hauseigener Marinade, dazu Brot

8,20 €

### **Tellersülze** A;C;G;l;;K;N;7

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Brot

7,90 €

### **Geschmelzte Maultaschen** A;C;F;G;l;;K;N;7

mit Ei, Zwiebeln  
und kleiner Salatbeilage

11,80 €

**Alle Gerichte „ToGo“ möglich**



## FÜR ZWEI PERSONEN

### **Anti- Pasti Vorspeisenplatte** A;B;C;F;G;I;J;K;L;N;7

Verschiedenes gegrilltes und gefülltes Gemüse,  
Grissini mit Schinken, Tomate- Mozzarella  
mit Pesto, gegrillte Melone, Bruschetta  
mit Tomate und Knoblauch und  
gebratene Garnele in Olivenöl

15,00 € p.P

### **Schnitzelplatte** A;C;G;I;N;7

Zwei panierte Schnitzel mit Gemüse,  
Spätzle und Pommes,  
dazu Rahmsauce

12,50 € p.P

### **Weiberplatte** A;D;G;I;J;K;N;7

Gebratene und pochierte Filets vom Zander,  
Saibling und Wels  
mit Salzkartoffeln, grünem Spargel  
und Gurkensalat

17,50 € p.P

**Alle Gerichte „ToGo“ möglich**