KLOSTER GASTHOF
ROGGENBURG

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 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

VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner bunter Salat A;G;I;J;K;7 — 5,80 €
mit gerösteten Brotwürfel

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen — 11,90 €
in Orangen-Nussbutter mit Parmesan A;C;G;I;J;7

SUPPEN

Schwarzwurzel-Cremesuppe A;G;I;J;N;7 — 4,20 €
mit Brotwürfel

Kräftige Rindsbrühe A;C;G;I;J;7 — 5,80 €
mit Gemüse und Kaspressknödel

Bilder können vom Original abweichen

Bilder können vom Original abweichen

FISCH

Lachsforellenfilet A;C;D;E;I;J;N;7 — 19,70 €
im Bierteig mit Garnele
auf Erbsenpüree mit Rote Bete-Rapunzel Salat

Miesmuscheln A;D;G;I;J;N;7
in Gemüse-Weißweinsud mit Baguette — 12,90 €

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Käsespätzle A;C;G;I;J;K;7 — 12,80 €
mit Schmelzzwiebeln und
kleinem bunten Salat

Vegetarisches Viererlei A;C;G;I;J;K;7 — 14,20 €
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln,
Krautkrapfen, Maultasche, Gemüse und
Sauce Béarnaise

AB ZWEI PERSONEN

Schnitzelplatte A;C;F;G;I;J;N;7 — 14,00 € / Person
Zwei panierte Schnitzel mit Gemüse,
Spätzle und Pommes, dazu Rahmsauce

GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

Bilder können vom Original abweichen

Krustenbraten vom Bauch A;F;G;I;J;N;7 — 13,20 €
mit Wirsinggemüse

Linsen A;C;F;G;I;J;K;N;2;7 — 9,90 €
mit Wienerle und Wurzelgemüse

Sauerbraten A;F;G;J;K;N — 16,80 €
auf glasiertem Apfelrotkohl

Kutteln nach Art des Hauses A;F;G;I;J;N;7 — 14,80 €
mit Gemüsewürfel

Gebratene Schweinefiletmedaillons A;F;G;I;J;N;2;7 — 18,20 €
sautierte Pilze, Brokkoli,
Speckscheiben und Rahmsauce

Entrecôte 250 Gramm I;J;N;7 — 24,90 €
an gegrillten Minikarotten, Kräuterbutter
und Rotweinzwiebeln

Schnitzel „Wiener Art“ A;C;F;G;I;J;N;7 — 15,20 €
mit Gemüse

Rehgulasch A;F;G;I;J;N;7 — 17,90 €
mit Pilzen und Rotweinbirne

Als Beilage zu unseren Gerichten können Sie wählen

Pommes	A;G;J	
Spätzle	A;C;I;J;7	
Käsespätzle	A;C;I;J;7	+ 1,50 €
Schupfnudeln	A;C;I;J;7	
Kartoffelknödel	A;C;I;J;7	
Mandelbällchen	A;C;I;J;7	
Semmelknödel	A;C;I;J;7	
Petersilienkartoffeln	I;7	
Bratkartoffeln	I;J;2;7	

VESPER
von 14 - 17 Uhr

Brotsalat A;C;E;I;J;K;7 — 11,90 €
mit geröstetem Brot, Ackersalat,
Fetakäse, Kirschtomaten, Schwarzen Oliven,
Petersilie und Kapernäpfel

Marinierter Rapunzel Salat A;D;I;J;K;7 — 14,90 €
mit Filets von der Zitrone
an geräucherter Forelle,
dazu frischer Kren

Überbackene Seele A;C;I;J;2;7 — 6,50 €
mit frischen Kräutern, kräftigen Bergkäse,
Pilzen und gekochten Schinken

Brotzeit auf dem Holzbrett A;C;G;I;J;K;1;2;3;7 — 13,90 €
Verschiedene Wurst und Käsespezialitäten
mit Griebenschmalz, Feigensenf, Meerrettich,
Sauergemüse, Brot und Butter

Zwiebelrostbraten-Burger A;C;F;G;I;J;7 — 17,80 €
mit Käsespätzle, Blattsalat, Tomate, Gurke,
Schmelzzwiebeln und Bratensauce

Bilder können vom Original abweichen

KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Bilder können vom Original abweichen

Lauwarmer Apfelstrudel A;C;I;J;5;7 6,20
mit Schokoladensauce
und Vanilleeis

Schokoladen-Biskuitküchlein A;C;F;I;J;N;7 6,40
mit flüssigem Schokoladenkern
an Himbeerspiegel