


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 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 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

Kleiner gemischter Salat A;G;I;J;K;N;7 6,90 €
mit gerösteten Walnüssen

Panzanellasalat A;C;G;I;J;K;N;2;7 14,90 €
mit Kirschtomaten, Granatapfelkernen,
knackiger Gurke, Riesenoliven, roten Zwiebeln,
krossen Brotwürfel, gekochtem Ei und Anchovis

Variation A;G;I;K;N;2;7 17,20 €
Fasanenragout in der Königinpastete mit Silberzwiebeln
und geräuchertem Saibling an Meerrettichcreme,
mit Kapernäpfeln

SUPPEN

Forellencremesuppe A;D;G;I;N;7 6,90 €
mit Tobikko Caviarnocke

Weißer Tomatencremesuppe A;C;G;I;N;7 6,20 €
mit Basilikumlöloli

Tafelspitzessenz A;C;G;I;7 7,20 €
mit Apfel Meerrettichtortellini



FISCH

Gegrilltes Bio-Lachsfilet A;D;G;I;N;7 28,40 €
auf Fenchelgemüse mit Orangenfilets,
dazu Kartoffel-Kürbisrösti

Kabeljau-Papilote A;D;G;I;N;2;7 22,30 €
mit Fetakäse, Champignons, roten Zwiebeln,
Zuckerschoten, gelben Tomaten und krossen
Parmaschinkenstreifen

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Käsespätzle A;C;G;I;K;N;7 13,20 €
mit würzigen Bergkäse,
Schmelzzwiebeln und Salat

Duett von Focchetti & Girasoli A;C;G;E;I;J;N;2;7 16,90 €
gefüllt mit Gorgonzola, Mascarpone
und Walnüssen, in Rosmarinbutter geschwenkt,
dazu Pesto vom wilden Knoblauch und
Parmesanspäne



GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

- Klosterschnitzel** A;C;G;I;N;2;7 18,60 €
mit Speckstreifen, marktfrischem Buttergemüse,
Preiselbeeren und Spätzle oder Pommes,
dazu Rahmsauce
- Geschmortes Rehragout** A;G;I;J;N;2;7 23,90 €
mit Rotweibirne, rahmigen Champignons
und Haselnussspätzle
- Rehkeulenbraten** A;C;G;I;N;2;7 20,40 €
vom heimischen Forst an Speckrosenkohl
mit Zapfenkroketten und Sauerkirschsauce
- Rindersteak Strindberg** A;C;G;I;N;7 26,90 €
unter der Zwiebel-Senfkruste, an
mediterran gefüllter Ofenkartoffel,
dazu eine kleine Salatbeilage
- Schweinefilet im
Parmaschinkenmantel** A;C;G;I;N;2;7 23,90 €
auf Pak Choi mit roten Tagliarini,
in leichter Salbeisauce
- Krosse halbe Hofente** A;G;I;J;N;7 24,50 €
mit Apfelrotkohl, karamellisierten Maronen,
Bratapfel und Kartoffelknödeln,
dazu Orangensauce
- Roggen-Burger** A;C;G;I;N;2;7 17,40 €
Saftiger Patty vom Bio-Rind aus Süddeutschland
im Briochebrötchen mit knackigem Blattsalat,
Tomate, Gurke, rote Zwiebelringe und
Pilzmayonnaise, dazu wilde Kartoffeln
mit Sour Cream Dip



KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Hausgemachtes Christstollenparfait C;I;J;N;7 7,20 €
an winterlichenen Kumquats

Kaiserschmarrn A;C;I;J;N;7 6,20 €
auf Heidelbeerragout

EIS UND KUCHEN?

Unser Serviceteam gibt Ihnen Auskunft zur aktuellen Kuchenauswahl, sowie über unsere Eissorten von der Eismanufaktur "DiDa" aus Senden.