



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.

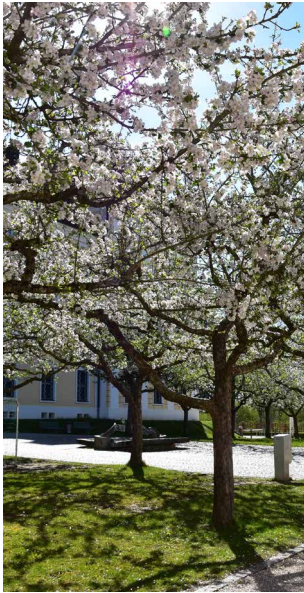
Wir wollen uns damit eine lange und wichtige Tradition der christlichen Klöster Europas auch hier in Roggenburg zu Eigen machen: gastfreundlich sein, Besucher und Reisende beherbergen und verköstigen. Leben und arbeiten, Essen und Trinken mit Genuss und gleichzeitig im Einklang mit der Schöpfung und 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 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



SALAT

Kleiner gemischter Salat A,F,G,I,K;7 **6,80 €**
mit Grapefruitfilets

Bunter Tomatensalat A,F,G,I,K;7 **7,20 €**
mit Mozzarella, feinen Balsamico
und Rucola

Gemischter Frühlingsalat A,F;G,I,K,7 **16,80 €**
mit kross gebratener Sesamentenbrust,
süßen Trauben und Brombeer-Balsamicoße
auch vegetarisch möglich **13,80 €**

Roggenburger Frühlingsalat A,D,F,G,I,K,7 **18,90 €**
mit Grillpaprikas, marinierten Spargelstangen,
hausgeräucherten Saiblingsfilet,
Kapernäpfeln und frischen Kren
auch vegetarisch möglich **15,90 €**

**Wir beziehen unsere Fische aus der
Fischzucht Reithmeier in Kattershausen.**

SUPPEN

Erbсенcremesuppe D,G,I;7 **5,80 €**
mit hausgeräucherten Forellenfilet

Zweierlei geröstete Paprikasuppe A,G,I,7 **6,40 €**
mit Quinoa Crunch

**Unsere
Weinempfehlung:**

Stift Klosterneuburg bei Wien
Sauvignon blanc **6,50 €**
Riesling **6,90 €**



FISCH

Hausgeräucherte Forelle D,G,I,7 **21,90 €**
mit Meerrettich, Salzkartoffeln
und Salatbeilage

Saiblingsfilet im Rauchspeckmantel A,C,D,G,I,2,7 **26,40 €**
auf lauwarmen Linsensalat mit
grünen Tagliarini und Honig-Senf-Dip

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Grüne Tagliarini A,C,I,7 **15,80 €**
mit Tomatensugo, gebackenen
Schafskäsewürfeln und
feinem Basilikumpesto

Bärlauchomelette C,F,G,I,K,7 **14,80 €**
mit grünem Spargel, gelben Tomaten,
roten Zwiebeln, an kleinem Beilagensalat

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

**Unsere
Weinempfehlung:**

Stift Klosterneuburg bei Wien

Sauvignon blanc **6,50 €**

Riesling **6,90 €**



GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

Roggenburger Filet-Teller <small>F,G,I,K,N,7</small> Hähnchen und Schweinefilet auf zweierlei Soßen an Frühlingsalat mit Sprossen und Kartoffelvariation	22,80 €
Rinderfiletsteak <small>F,G,I,K,N,7</small> auf Pfeffersoße, Folienkartoffel mit Kräuterdip und kleinem Salat	28,60 €
Fasanenbrust <small>F,G,I,K,N,7</small> an Morchelrahmsoße mit Kohlrabi-Karottenmikado, dazu Spinatspätzle	18,80 €
Klosternitzel <small>A,C,G,I,N,2,7</small> mit Speckstreifen, marktfrischen Buttergemüse, Preiselbeeren, dazu Rahmsoße wahlweise Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln	18,80 €
gerne einen Beilagensalat dazu?!	5,00 €

ROGGENBURGER BRATEN

Geschmorte Bauernroulade <small>F,G,I,K,N,7</small> mit Blumenkohl und Specksoße	18,40 €
Rehkeulenbraten <small>F,G,I,K,N,7</small> mit Apfelrotkohl und Sauerkirschsoße	20,40 €
Rindertafelspitz <small>G,I,N,7</small> an Brokkoli mit Petersiliensoße	17,40 €

Zu unseren Braten servieren wir wahlweise
Spätzle, Kartoffeln oder Kartoffelknödel



BURGER

Pulled Kassler A,C,F,G,I,K,7

im Fladenbrot mit Kräutersoße,
knackigen Chinakohl,
roten Zwiebeln, Tomaten und Gurke

17,40 €

Hähnchenbrust A,C,E,I,7

in Knusperpanade im Mehrkornbrötchen
mit Chilli- Mangosoße, Rucola,
roten Zwiebeln, Tomaten und Gurken

16,40 €

Krosse Schweinebauchscheiben F,G,I,j,K,N,7

im Brezelsemmel mit süßen Senf,
Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln und
knackigen Krautsalat

14,40 €

**Zu allen Burgern servieren wir wahlweise
Süßkartoffelpommes oder Pommes frites**

**Genießen Sie dazu ein kühles
Roggenburger Klosterbier**



KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Gebackenes Joghurteis A,C,7,9 **8,80 €**
auf Mangospiegel

Tartufo C,I,N,7,8,9 **6,40 €**
mit lauwarmer Vanillesoße

Affogato al caffè A,7,8 **4,90 €**
Vanilleeis mit Espresso

KAFFEE UND KUCHEN?

Kugel Eis – gemischtes Eis – Eis-Becher Spezialitäten
Unsere Eiskarte bietet eine große Auswahl
an Eis-Desserts.

Unser Serviceteam gibt Ihnen Auskunft zur
saisonalen und aktuellen Kuchenauswahl.