

Klostergasthof Raitenhaslach

Unsere große Auswahl an gepflegten, offenen Weinen

Weißweine 0,2 Liter

Grüner Veltliner, trocken, rund 6,80
Weingut Kölbl, Röschitz, Österreich

Castell Castell Bacchus, trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland 7,20

Guts-Riesling, trocken, fruchtig, spritzig, Weingut Geheimer Rat 7,50
Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland

Roséweine 0,2 Liter

Castell Castell Rotling - Rosé 7,20
trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland

Rotweine 0,2 Liter

Zweigelt, trocken, leicht, Weingut Bauer, Österreich 6,80

Blaufränkisch, ausgewogen, voll, rund 7,50
Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich

Il Mio, trocken, Sangiovese und Merlot, Sizilien, Italien 7,20

Weinschorle 0,25l 4,20
vom Grünen Veltliner 0,5l 6,50

Proseccoschorle 0,25l 4,20
erfrischend spritzig 0,5l 6,50

Aperol Sprizz 0,25l 6,80
Weinschorle mit Eiswürfel, Aperol, Orangenscheibe

Maracuja Sprizz 0,25l 6,80
Prosecco, Maracujasaft, Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe

Hugo 0,25l 6,80
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis

Ramazotti Aperitivo Rosato Sprizz 0,25l 7,50
Ramazotti Rosato, Tonic Water, Limette Einswürfel

Adelholzener Classic oder Still 0,75l 6,40

Die Küche im Klostergasthof

Wir wollen unsere Gäste mit heimischen Fischen und gutem Fleisch verwöhnen. Fisch, Wild, Fleisch, Eier, Kartoffeln, Brot usw. kaufen wir bei Bauern, Metzgern, Jägern, Fischzüchtern und Bäckern aus der Region, die mit ihrem guten Namen für die Qualität ihrer Ware einstehen. Gewissenhaft und mit Fachkenntnis werden die Lebensmittel bei uns zubereitet.

In den historischen Räumen des Klostergasthofes lässt sich gut feiern. Für Ihre Feier bereiten wir ein Menü aus Ihren Leibspeisen vor. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung behilflich und treffen alle Vorbereitungen für ein erinnerungswürdiges Fest. Informationen über den Klostergasthof und Umgebung finden Sie in unserem Prospekt. Desweiteren steht Ihnen unser Büro unter +49 8677 965-0, werktags von 08.00 bis 17.30 Uhr zur Verfügung. Gerne können Sie uns auch eine Email unter info@altstadthotels.net zusenden. Genießen Sie die Stunden im Klostergasthof Raitenhaslach. Wir wollen, dass Sie zufrieden sind und wiederkommen.

Aperitif

*Kölbl Frizzante vom GrüVe,
Frizzante mit Orangensaft, Frizzante mit Hollerblütensaft*

0,12 l 4,20

Frizzante Aperol

0,12 l 4,80

Kesselwasser

Martini und Williams Birne
mit Eis und Birnenstück

4 cl 5,80

Campari⁴

mit Orangensaft oder Soda
mit Eis und Orangenscheibe

5 cl + 6,80

Cuveé "Kloster Raitenhaslach" extra brut

Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach

0,75 l 25,90

Vorspeisen und Kleinigkeiten

„Ministranten Salat“

*Marktfrische Salate mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing
und resch gebratenem Speckstreifen*

9,80

Geräuchertes Forellenfilet

*mit Reiberdatschi, Feldsalat mit Himbeerdressing
und Sahnemeerrettich*

13,80

Kleiner Frühlingssalat

Sauerrahm-Kräuter-Dressing

4,50

vegetarisch

Suppen

Mama's Brotsuppe

geröstete Brotwürfel in kräftiger Tafelspitzbrühe mit Röstzwiebeln

5,90

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken und Blätterteigstangerl

7,20

vegetarisch

Bärlauchsuppe

mit Croûtons und Bärlauchstroh

6,90

vegetarisch

Klosterschmankerl

Klosterteller

*zartes Schweinefilet vom Strohschwein
frische Champignons in Rahm, buntes Frühlingsgemüse, Eierspätzle und Röstzwiebeln*
21,50

Zanderfilet vom Grill

mit buntem Frühlingsgemüse auf Tagliatelle in Bärlauchpesto
21,50

Zartes Putensteak vom Grill

*mit frischem weißem Stangenspargel
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln*
22,00

Ganzer Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher

*mit Kräutern gefüllt und gebraten
buntes Gemüse und Salzkartoffeln*
24,50

Frühlingshaftes Nudelgericht

*frischer Rucola, Spargelstücke in leichter Frühlingssoße
getrockneten Tomaten und gebratenen Sonnenblumenkerne*
16,50
vegetarisch

Zarter Tafelspitz vom Rind – aus der Region -

*in feiner Meerrettichsoße
mit Blattspinat und Bratkartoffeln*
19,90

Jungschweinebraten nach Braumeisterart vom Strohschwein

*mit dunklem Bier knusprig gebraten, Bratenssoße
Bayerisch Kraut und Semmelknödel*
16,90

Schnitzel nach Wiener Art vom Strohschwein

*groß und knusprig gebraten
Pommes frites*
17,50

Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse

Hummus, Salatgarnitur mit Balsamico Dressing
15,50
!! vegan !!

Das Beste vom Rind

"Zwiebelrostbraten"

*zarte Rinderlende vom Grill
nach Wunsch gebraten
mit Bratensaft und Röstzwiebeln
buntes Frühlingsgemüse und Bratkartoffeln
26,50*

Zartes Rinderfilet

*von bester Qualität vom Weiderind
nach Wunsch gebraten
Pfefferrahmsoupe, buntes Frühlingsgemüse
und knusprige Rösti
35,50*

Zartes Rumpsteak & Spargel

*Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
33,00 €*

Unsere Weinempfehlung zu den Steaks

Sonnhof Zweigelt

*Familie Jurtschitsch, Langenlois, Österreich
voll, samtig, trocken*

<i>0,1l</i>	<i>3,80</i>
<i>0,2l</i>	<i>7,50</i>
<i>1 Flasche 0,75l</i>	<i>26,90</i>

2021 Lugana Tre Sorelle

*Lugana D.O.C., Weingut Venetien, Italien
1 Flasche 0,75l 32,00*

Frische Salate aus dem Klostergarten

Ziegenkäse in Frühlingrollenteig gebraten
auf großem buntem Frühlingssalat mit Thymian & Honig
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing
warmes Klosterbrot
16,50
vegetarisch

Salat Zander
kleines Zanderfilet vom Grill
auf großem buntem Salat
mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing
warmes Klosterbrot
17,90

Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren
marinierter Spargel mit Erdbeeren
auf Blattsalaten
feines Himbeerdressing
dazu warmes Baguette
17,90
vegetarisch

Nachspeisen

Gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet
mit Vanilleeis und Schlagrahm
8,90

Gemischtes Eis
5,80

mit Schlagsahne
6,80

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm
8,50

Palatschinken frisch aus der Pfanne
mit frischen Erdbeeren
Schlagrahm, Schokosoße
und Vanilleeis
8,90

Brotzeiten

von 14.00 – 21.30 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass es die Gerichte von der Brotzeitkarte erst ab 14.00 Uhr gibt.

Schweizer Wurstsalat^{5,6,7}

mit Käse, roten Zwiebeln und Hausbrot

9,90

Bayerischer Wurstsalat^{5,6,7}

garniert mit roten Zwiebeln, Faßgurke und Brot

9,80

3 Stück Debreziner

frisch geriebener Kren, scharfer Senf und Hausbrot

9,90

Kalter Braten vom Strohschwein

frisch geriebener Meerrettich und Faßgurke^{5,6}, Brot und Butter

14,90

Obazda nach altem Rezept

mit Camembert, Frischkäse, Sahne und Rosenpaprika abgeschmeckt

dazu rote Zwiebeln und Hausbrot

9,80

2 Stück Wollwürste angebräunt

Bratensaft und Kartoffel-Gurken-Salat

12,00

Kinderkarte

Kleines Schnitzel

mit Pommes und Gurken

9,50

Fischstäbchen Käpt'n Blaubär

mit Pommes und Salat

9,50

Pommes frites mit Ketchup

4,30

Knödel oder Spätzle mit Soße

4,70

Piraten Schmugglerkiste

kleiner Eisbecher mit Sahne und Waffeln

5,00

1=E330, 2=E331, 3=E201, 4=E621, 5= mit Konservierungsstoff, 6=mit Geschmacksverstärker, 7=mit Phosphat

Klostergasthof Raitenhaslach

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,4l	3,80
Apfelschorle, Spezi ^{1,2,4}	0,4l	4,40
Maracujaschorle, Hollunderschorle	0,4l	4,50
Traubenschorle, Johanschorle	0,4l	4,50
Fanta ^{2,3,4} , Sprite, Coca Cola ^{1,4}	0,2l	3,00
Coca Cola light ^{1,4,6,7}	0,33l	4,20
Adelholzener Classic und Naturell	0,25l	3,50
Adelholzener Classic und Naturell	0,75l	6,40

Zwicklbier	0,33l	4,50
-------------------	--------------	-------------



unser „Raitenhaslacher“ Bier

Klostergasthof Hell Export	0,5l	4,50
Klostergasthof Hell Export	0,25l	3,50



Klostergasthof Radler	0,5l	4,50
Weißbier, alkoholfreies Weißbier,	0,5l	4,60
leichtes Weißbier	0,5l	4,60
Ruß, Cola-Weizen ^{1,4}	0,5l	4,60
Altbayerisch Dunkel vom Fass	0,5l	4,60
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,60
Pils	0,33l	4,60



Darboven Kaffee und Ronnefeldt Tee

Cappuccino	3,30
Cafe Creme	3,30
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	4,20
Latte Macchiato	4,30
Haferl Kaffee, Milchkaffee	4,50
Haferl Tee	3,90

Geistreiches

Obstler, Klostergeist	2cl	4,00
Marille, Williams, Himbeere	2cl	4,00
Grappa	2cl	4,00
Biracotta (Bockbierlikör)	4cl	4,00
Ramazotti	4cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P	2cl	6,50
Morand Williamine, Rohner Grappa	2cl	6,50
Eine große Auswahl an Lantenshammer Edelbränden	2cl	5,00

1=koffeinhaltig, 2=mit Beta-Carotin gefärbt, 3= mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 6=mit Süßstoffen,7=enthält eine Phenylalaninquelle

„Klostergasthof Raitenhaslach Helles Export Bier“ gebraut vom Hofbräuhaus Traunstein nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 in Anlehnung an die Originalrezeptur.

Das Hofbräuhaus Traunstein steht seit über 400 Jahre für echtes Brauhandwerk auf höchster Qualitätsstufe. Nur die besten Zutaten aus Bayern machen das Helle Klosterbier von Raitenhaslach so unvergleichbar: Weiches Bergquellwasser vom Traunsteiner Hochberg, herrlicher Aroma-Hopfen aus der Hallertau & dunkles Spezial -

Malz aus der Münchner Schotterebene

Ein Bier aus der guten alten Zeit

Kräftig - golden, die dunklen Spezial-Malze machen es wunderbar getreidig,

Hopfen & Hefe geben dem Klosterbier den frischen, runden Charakter.

Zusatzstoffe Erklärung Speisekarte Hotel Post:

Zusatzstoffe

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Süßungsmittel, 9= enthält eine Phenylalantinquelle, 10= gewachst, 11= mit Nitritpökelsalz, 12= Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a= glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), **b**= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c**= Eier und Eierzeugnisse, **d**= Fisch und Fischerzeugnisse, **e**= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f**= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **g**= Milch und Milcherzeugnisse, **h**= Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen) **i**= Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **k**= Senf und Senferzeugnisse, **l**= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **m**= Schwefeldioxid und Sulphite, **n**= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **o**= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse