

Klostergasthof Raitenhaslach

Unsere große Auswahl an gepflegten, offenen Weinen

<u>Weißweine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Grüner Veltliner</i> , trocken, rund Weingut Kölbl, Röschitz, Österreich		4,90
<i>Castell Castell Bacchus</i> , trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland		5,20
<i>Guts-Riesling</i> , trocken, fruchtig, spritzig, Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz, Deutschland		5,90
<u>Rose weine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Schilcher</i> , trocken Blaue Wildbacher Rebe, Weststeiermark, Österreich		5,60
<i>Castell Castell Rotling - Rosé</i> trocken, Q.b.A., Franken, Deutschland		5,90
<u>Rotweine</u>		<u>0,2 Liter</u>
<i>Zweigelt</i> , trocken, leicht, Weingut Bauer, Österreich		4,90
<i>Blaufränkisch</i> , ausgewogen, voll, rund Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich		5,50
<i>Il Mio</i> , trocken, Sangiovese und Merlot, Sizilien, Italien		4,90
<i>Weinschorle</i>	0,25l	3,20
	0,50l	4,90
<i>Aperol Sprizza</i>	0,25l	5,50
Weinschorle mit Eiswürfel, Aperol, Orangenscheibe		
<i>Maracuja Sprizz</i>	0,25l	5,50
Prosecco, Maracujasaft, Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe		
<i>Hugo</i>	0,25l	5,50
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eis		
<i>Veilchensprizz</i>	0,25l	5,50
Weinschorle mit Eiswürfel, Limette, Minzblätter und Veilchensirup		
<i>Adelholzener Classic oder Still</i>	0,75l	5,40

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, des weiteren steht Ihnen unser Büro wochentags von 8 bis 17.30 Uhr gerne zur Verfügung.

Genießen Sie die Stunden im Klostergasthof Raitenhaslach. Wir wollen, dass Sie zufrieden sind und wieder kommen.

Aperitif

Glas Sekt, Sekt mit Orangensaft, Sekt mit Hollerblütensaft

0,12 l 4,20

Prosecco Aperol⁴

0,12 l 4,20

Kesselwasser

Martini und Williamsbirne

5 cl 5,00

Campari⁴

mit Orangensaft oder Soda

5 cl + 5,00

Cuveé "Kloster Raitenhaslach" extra brut

Flaschengärung im Champagnerverfahren, Sektkellerei Breisach

0,75 l 23,90

Vorspeisen

„Mesnersalat“

marktfrische Salate in Sauerrahm-Kräuter-Dressing
mit gebratenem Kürbis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

8,90

vegetarisch

„Benediktiner Magentratzerl“

mild geräuchertes Forellenfilet

Salatbouquet

Sahnemeerrettich und knuspriger Reiberdatschi

11,50

Frische Reherl

-auch Pfifferlinge oder Eierschwammerl genannt-
in feinem Kräuterrahm mit kleinem Semmelknödel

Vorspeisenportion 11,50

Hauptgang 17,50

vegetarisch

Bunter Herbstsalat

mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing

3,50

Suppen

Mama´s Brotsuppe

geröstete Brotwürfel in kräftiger Tafelspitzbrühe mit Röstzwiebeln

3,90

Leberspätzle

in kräftiger Tafelspitzbrühe

3,90

Rahmsuppe vom Muskat – und Hokkaidokürbis

mit frischem Ingwer

geröstete Kürbiskerne und Kernöl

5,20

vegetarisch

Klosterschmankerl

Frischer Ofenkartoffel

mit Schmand und Schnittlauch
gebratenen Kirschtomaten und Zucchini
Salatgarnitur mit hausgemachten Sauerrahm-Kräuter-Dressing

11,90

vegetarisch

Jungschweinebraten nach Braumeisterart

mit dunklem Bier knusprig gebraten, Bratensoße
Bayerisch Kraut und Semmelknödel

12,90

Schnitzel nach Wiener Art

groß und knusprig gebraten
Pommes frites
bunter Herbstsalat mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing

13,90

Zarter Tafelspitz

in feiner Meerrettichsoße
mit Blattspinat und Bratkartoffeln

14,90

„Klosterteller“

zarte Schweinefilets vom Grill
Rahmsoße von frischen Champignons, buntes Herbstgemüse
Eierspätzle und Röstzwiebeln

15,90

Zanderfilet vom Grill

mit gebratenem Gemüse
auf Tagliatelle in Kräuterrahmsoße

15,90

Ganzer Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher

mit Kräutern gefüllt und gebraten

buntes Gemüse, Salzkartoffeln

17,90

Frische Salate aus dem Klostergarten

Schafskäse im Zucchinimantel gebraten auf herbstlichen Salaten

hausgemachtes Sauerrahm-Kräuter-Dressing
und warmes Klosterbrot

13,50

vegetarisch

Putenstreifen vom Grill

und bunte Früchte

auf großem bunten Herbstsalat

hausgemachtes Sauerrahm-Kräuter-Dressing
und warmes Klosterbrot

13,90

Salat mit Zanderfilet

kleines Zanderfilet vom Grill auf einer Auswahl von Blattsalaten

hausgemachtes Sauerrahm-Kräuter-Dressing
und warmes Klosterbrot

13,90

Unsere Weinempfehlung

Himmelreich

*Grüner Veltliner, Weingut Kölbl, Röschitz, Österreich
leicht und spritzig*

0,1l 3,40

0,2l 6,50

Flasche 0,75 l 23,90

Das Beste vom Rind

Zwiebelrostbraten

zarte Rinderlende vom Grill
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und buntem Herbstgemüse
21,50

Filetsteak & Pfifferlinge

Rinderfilet von bester Qualität
nach Wunsch gebraten
auf Pfifferlinge in Kräuterrahm
Kroketten in Birnenform und buntes Herbstgemüse
29,50

Unsere Weinempfehlung zu den Steaks

Sonnhof Zweigelt
Familie Jurtschitsch, Langenlois, Österreich
voll, samtig, trocken

0,1 l	3,70
0,2 l	7,20
1 Flasche 0,75l	24,90

Bayerische Ente

nach einem Rezept aus Hagger's „Salzburger Kochbuch“
von 1719
mit Äpfeln, Zwiebeln, Petersilie, Brot und Beifuß gefüllt
dazu Apfelblaukraut und roh geriebene Kartoffelknödel mit
Butterbrösel
17,90

Wald & Wiese

Topfgucker

Frische Champignons in Kräuterrahm
mit Semmelknödel

11,80

vegetarisch

„Reherl - Haferl“

frische Pfifferlinge in feinem Kräuterrahm
mit Semmelknödel

Vorspeisenportion 11,50

Hauptgang 17,50

vegetarisch

Aus der Schützingener Jagd

Medaillons von der Rehkeule

aus der Schützingener Jagd

im Nußmantel gebraten

auf Portwein-Charlotten-Soße

Preiselbeeren, Speckrosenkohl und knusprige Rösti

22,50

Rehragout aus Schützingener Jagd

mit Apfelblaukraut

Semmelknödel

Preiselbeeren

15,50

Süßer Genuss

Zwetschgenknödel

mit Butterbröseln und Zimtzucker

Vanilleeis und Schlagrahm

7,90

Palatschinken frisch aus der Pfanne

mit heißen, marinierten Waldbeeren, Schlagrahm und Vanilleeis

7,90

Frisch gebratene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet

Vanilleeis und Schlagrahm

7,90

Maronencreme auf Schokoerde

Schlagrahm, Schokostange

und frische Früchte

6,90

Gemischtes Eis

4,20

Gemischtes Eis mit Schlagrahm

4,90

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Schlagrahm

5,80

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm

7,20

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 Brot

7,40

Obazda mit roten Zwiebeln und Brot

6,90

vegetarisch

Bayerischer Wurstsalat^{5,6,7}

mit roten Zwiebeln und Brot

7,20

Schweinswürstel vom Rost

Sauerkraut und Brot

8,20

Kalter Braten

Meerrettich und Essiggurke^{5,6}, Brot und Butter

9,80

Prälatenbrotzeit

Korianderspeck, kalter Braten, Niederbayerisches
Geräuchertes, Obazda, Meerrettich, Essiggurke^{5,6}, Brot und Butter

10,80

Kinderkarte

Kinderlimo

0,21 2,10

Kleines Schnitzel

mit Pommes und Salatgarnitur

6,50

Fischstäbchen "Käpt'n Blaubär"

mit Pommes und Salatgarnitur

6,50

Pommes frites mit Ketchup

2,90

Knödel mit Soße, Spätzle+ mit Soße

3,50

Klostergasthof Raitenhaslach

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,4l	2,90
Apfelschorle, Spezi ^{1,2,4}	0,4l	3,20
Maracujaschorle, Hollunderschorle	0,4l	3,20
Traubenschorle, Johanschorle	0,4l	3,20
Fanta ^{2,3,4} , Sprite	0,2l	2,10
Coca Cola ^{1,4} , Coca Cola light ^{1,4,6,7}	0,33l	3,10
Adelholzener Classic und Naturell	0,25l	2,80
Adelholzener Classic und Naturell	0,75l	5,40
Leitungswasser	0,2l 1,00 0,4l	1,50



unser „Raitenhaslacher“ Bier

Klostergasthof Hell Export	0,5l	3,30
Klostergasthof Hell Export	0,25l	2,60



Klostergasthof Radler	0,5l	3,30
Weißbier, alkoholfreies Weißbier, leichtes Weißbier	0,5l	3,40
Ruß, Cola-Weizen ^{1,4}	0,5l	3,40
Altbayerisch Dunkel vom Faß	0,5l	3,40
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,30
Pils	0,33l	3,30



Darboven Kaffee und Ronnefeldt Tee

Haferl Kaffee, Milchkaffee	3,20
Cappuccino	2,80
Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Latte Macchiato	3,40
Haferl Tee	2,60

Geistreiches

Biracotta (Bockbierlikör)	4cl	3,90
Obstler, Klostergeist	2cl	2,50
Marille, Williams, Himbeere	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,50
Ramazotti	4cl	3,80
Remy Martin	2cl	6,00
Morand Williamine,		
Rohner Grappa	2cl	6,00

Eine große Auswahl an Lantenhammer
Edelbränden

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.

Klostergasthof Raitenhaslach

OUR GREAT CHOICES OF WINES BY THE GLASS

White wines 0,2 Liter

Grüner Veltliner, dry 4,90 €
winery, Kölbl, Röschitz, Österreich

Castell Castell Bacchus, dry, Q.b.A., Franconia, Germany 5,20 €

Guts-Riesling, dry, fruity, sparkling, vineyard Geheimer Rat 5,90 €
Dr. Bassermann-Jordan, Pfalz, Germany

Rose´ wines 0,2 Liter

Schilcher, dry 5,60 €
Blaue Wildbacher Rebe, West Styria, Austria

Castell Castell Rotling – Rosé, dry 5,90 €
Q.b.A, Franconia, Germany

Red wines 0,2 Liter

Zweigelt, dry, light, winery Bauer, Austria 4,90 €

Blaufränkisch, balanced, full, round 5,50 €
winery Markowitch, Carnuntum, Austria

Il Mio, dry, Sangiovese and Merlot, Sicily, Italy 4,90 €

White wine spritzer 0,25l 3,20 €
0,50l 4,90 €

Aperol Spritzer 0,25l 5,50 €
white wine spritzer with ice cubes, Aperol, orange slice

Maracuja Sprizer 0,25l 5,50 €
sparkling wine, maracuja juice with ice cubes, Aperol, orange slice

Hugo 0,25l 5,50 €
Prosecco, mineral water, elder syrup, mint, lime, ice cubes

"Violet spritzer" 0,25l 5,50 €
white wine spritzer with ice cubes, lime, mint leaves and violet syrup

Adelholzener sparkling or still water 0,75l 5,40 €

THE CUISINE IN THE MONASTERY RESTAURANT

We are glad to spoil our guests with local fish and delicious meat. Fish, venison, meat, eggs, potatoes, bread etc. are delivered by farmers, butchers, huntsmen, fish farmers and bakers from our region, who made a name for their excellent quality. We prepare the dishes sticking to conscientiousness and gastronomic knowledge.

The historical rooms of the Klostergasthof are very nice for celebrations. For your festivity we will prepare a menu of your favorite dishes and help you with all plannings. We will do everything to make sure that you will keep your festivity in good memory. For information about the Klostergasthof please visit us on www.klostergasthof.com.

Enjoy your time at Klostergasthof Raitenhaslach. We want you to be satisfied and are glad if you visit us again.

Dear Guest!

You get information about ingredients in our dishes and drinks which can provoke allergy or incompatibility. You get them from our service staff.

Aperitif

glass of sparkling wine

glass of sparkling wine with orange juice

glass of sparkling wine with elder flower juice

0,12 l 4,20 €

Prosecco Aperol

0,12 l 4,20 €

Kesselwater

Martini and pear Williams

5 cl 5,00 €

Campari

with orange juice or soda

5 cl + 5,00 €

bottle of sparkling wine Cuvée "Kloster Raitenhaslach" extra brut

method champagnoise, Breisach

0,75 l 23,90 €

STARTES AND SMALL DISHES

„Mesnersalat“

market fresh salads with sour cream herb dressing,
fried pumpkin, seed oil and roasted pumpkin seeds

8,90 €

vegetarian

"Benedictine teaser"

mildly smoked filet of trout
salad garnish
horseradish cream and potato fritter

11,50 €

Fresh chanterelles

in delicate herb cream with a small bread dumpling

small dish 11,50 €

large dish 17,50 €

vegetarian

Mixed autumn salad

with homemade sour cream herb dressing

3,50 €

Soups

Mama's bread soup

roasted cubes of bread in a hearty beef broth with melted onions

3,90 €

liver spaetzle

in strong cattle broth

3,90 €

Cream soup of calabaza and hokkaido pumpkin

with fresh ginger
roasted pumpkin seeds and seed oil

5,20 €

vegetarian

CLOISTER HIGHLIGHTS

Fresh baked potato

with sour cream and chives
fried cherry tomatoes and zucchini
salad garnish with homemade sour cream herb dressing

11,90 €

vegetarian

Crusty pork toast

roasted with dark beer, gravy
Bavarian cabbage and bread dumpling

12,90 €

Schnitzel "Vienna style"

large and crunchy, French fries
fresh summer salad with sour cream herb dressing

13,90 €

Tender prime of beef

in a horseradish cream sauce
with leaf spinach and pan fried potatoes

14,90 €

"Monastery plate"

tenderly grilled filets of pork
cream sauce of fresh mushrooms
autumn vegetables
homemade noodles and melted onions

15,90 €

grilled filet of pike perch,

with fried vegetables,
tagliatelle and herbcreamsauce

15,90 €

Whole char from the Raitenhaslacher monastery pond

*filled with herbs, fried in the whole
fresh vegetables, boiled potatoes*

17,90

Fresh salads

from the cloister garden

Ewe's milk cheese in a zucchini coat *with autumnal salads*

homemade sour cream herb dressing
warm cloister bread

13,50 €

vegetarian

Autumn turkey hen salad

grilled stripes of turkey breast
on a large salad with colorful fruits
homemade sour cream herb dressing
warm cloister bread

13,90 €

Salad with filet of pikeperch

grilled filet of pikeperch on a choice of leaf salads
homemade sour cream herb dressing
warm cloister bread

13,90 €

Himmelreich

Grüner Veltliner, vineyard Kölbl, Röschitz, Austria
light und fizzy

0,1l 3,40 €

0,2l 6,50 €

a bottle 0,75 l 23,90 €

THE BEST OF BEEF

Onion roast of Bavarian beef

tenderly grilled sirloin
with melted onions and fried potatoes
colorful autumn vegetables
21,50

Filet steak & chanterelles

filet of beef, best quality
roasted on request
of chanterelles at herb cream
Croquettes and colorful vegetables
29,50

OUR WINE SUGGESTION TO THE STEAKS

Sonnhof Zweigelt

Family Jutschitsch, Langenlois, Austria

mellow, dry

0,1 l 3,70 €

0,2 l 7,20 €

1 bottle 0,75l 24,90 €

Bavarian duck

filled with apples, onions, parsley, bread and wormwood
red cabbage and raw grated potato dumplings
17,90 €

SEASON OF VENISION AND CHANTERELLES

"Topfgucker"

Fresh mushrooms in herb cream
with bread dumpling

11,80 €

vegetarian

„Chanterelle - mug“

fresh chanterelles in fine herb cream
with bread dumpling

appetizer portion 11,50 €

main dish 17,50 €

vegetarian

Medaillons of leg from venision

baked in nut coat

port wine jus

cranberry

fried chanterelles

bacon Brussel sprouts with potato fritter

22,50 €

Ragout of venision

red cabbage and cranberry jelly

bread dumpling

15,50 €

Desserts

Plum dumplings

*with butter crumbs and cinnamon sugar
vanilla ice cream and whipped cream*

7,90

Thin pancake

with hot marinated forest berries, whipped cream, chocolate sauce, vanilla ice cream

7,90

Fresh baked apple slices

*baked in pancake dough, turned in cinnamon sugar
with vanilla ice cream*

7,90

Cream of chestnut with chocolate

*whipped cream, chocolate stick
and fresh fruits*

6,90

Assorted ice cream

4,20 €

Assorted ice cream with whipped cream

4,90 €

Iced coffee or iced chocolate

with vanilla ice cream and whipped cream

5,80 €

"Hot love"

vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

7,20 €

SNACKS

from 2.00 pm until 9.30 pm

We trust that you will understand that we can only offer snacks past 2.00 pm

Swiss sausages salad

with cheese, red onions and bread

7,40 €

Obazda

Bavarian cheese delicacy

red onions, bread

6,90 €

vegetarian

Bavarian sausages salad

slices of Bavarian sausage and stripes of cheese, red onions and bread

7,20 €

Grilled sausages of pork, pickled cabbage and bread

8,20 €

Cold cuts of pork roast

horseradish and pickled cucumber, bread and butter

9,80 €

Prelates choice

Coriander bacon, cold roast, smoked meat from Lower Bavaria

"Obazda", horseradish, pickled cucumber, bread and butter

10,80 €

KIDS STUFF

Kids lemonade

0,2l 2,10 €

Small schnitzel

with French fries and salad garnish

6,50 €

Fish sticks "Käpt'n Blaubär"

with french fries and salad garnish

6,50 €

French fries with tomato souce

2,90 €

Bread dumpling or Spaetzle with souce

3,50 €

Klostergasthof Raitenhaslach

beverages

Non-alcoholic drinks

Soda water	0,4l	2,90 €
Apple spritzer, Cola Mix ^{1,2,4}	0,4l	3,20 €
Grape, Black currant spritzer	0,4l	3,20 €
passion fruit, elder spritzer	0,4l	3,20 €
Fanta ^{2,3,4} , Sprite	0,2l	2,10 €
Coca Cola ^{1,4} , Coca Cola light ^{1,4,6,7}	0,33l	3,10 €
Adelholzener classic and naturell	0,25l	2,80 €
Adelholzener classic and naturell	0,75l	5,40 €
Glas of tap water	0,4 l	1,50 €
Glas of tap water	0,2 l	1,00 €



our „Raitenhaslacher“ beer



Klostergasthof Hell Export	0,5l	3,30 €
Klostergasthof Hell Export	0,25l	2,60 €

Beer with lemonade	0,5l	3,30 €
Wheat beer	0,5l	3,40 €
Wheat beer with lemonade	0,5l	3,40 €
Wheat beer with coke ⁴	0,5l	3,40 €
Dark beer	0,5l	3,40 €
Light Wheat beer	0,5l	3,40 €
Non-alcoholic beer	0,5l	3,30 €
Non-alcoholic wheat beer	0,5l	3,40 €
Pils	0,33l	3,30 €



Darboven Coffee and Ronnefeldt Teas

Mug of coffee	3,20 €
Mug of milk coffee	3,20 €
Mug of tea	2,60 €
Espresso	2,10 €
Double espresso	3,90 €
Cappuccino	2,80 €
Café crema	2,60 €
Latte Macchiato	3,40 €

Spirits

Obstler	2 cl	2,50 €
Klostergeist	2 cl	2,50 €
Apricot brand	2 cl	3,00 €
Williams Christ pear	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,80 €
Remy Martin	2 cl	6,00 €
Morand Williamine	2 cl	6,00 €
Biracotta (strong beer liqueur)	4 cl	3,90 €

Taste our big choice of Lantenhammer spirits

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.