KLOSTER GASTHOF
ROGGENBURG

Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern

SPEISEKARTE HERBST 2021

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

SALATE, VORSPEISEN, SUPPEN

Kleiner gemischter Salatteller A;G;I;J;K;7 — 5,80 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Orangenfilets

Ravioli mit Kastanienfüllung A;C;F;G;I;J;7 — 9,90 €
in Orangenbutter mit Feigen und Parmesan

Kürbis- Ingwer-Cremesuppe A;G;I;J;N;7 — 5,60 €
mit gerösteten Kürbiskernen,
Kernöl und Sauerrahm

Kräftige Rindsbrühe A;C;G;I;J;7 — 5,20 €
mit Leberspätzle, Brätspätzle und Flädle

WEIHNACHTSFEIERN FÜR FAMILIEN, GRUPPEN UND FIRMEN

Genießen Sie gemeinsam im Kreis der Familie, als Gruppe oder Kollegen die vorweihnachtliche Zeit im Klostergasthof Roggenburg.

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot mit einem weihnachtlichen Menü- oder Buffetvorschlag.

FISCH

Pochiertes Lachsfilet A;C;D;I;J;N;7 — 19,70 €
an Mafaldine in leichter Limonensauce,
dazu sautierte Waldpilze

Gegrilltes Zanderfilet A;D;I;J;N;7 — 17,90 €
auf Rote Bete Risotto mit sautierten
Kürbiswürfeln und Parmesan

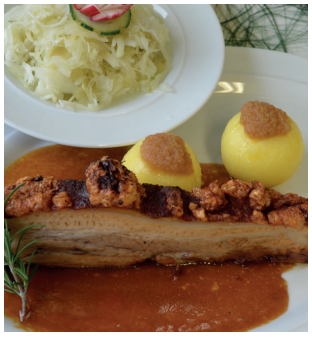
VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gebackener Kürbis A;G;I;J;K:N;7 — 14,80 €
gefüllt mit Haselnuss- Risotto und
Rucolafritt, dazu ein kleiner Beilagensalat

Malfadine in leichter Kräutersauce A;C;G;I;J;N;7 — 15,20 €
mit Waldpilzen und Kürbis

Käsespätzle A;C;G;I;J;K;5;7 — 12,80 €
mit Schmelzzwiebeln und
kleinem bunten Salat

Bilder können vom Original
abweichen



Bilder können vom Original abweichen

GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

Deftiger Schweinekrustenbraten A;F;G;I;J;K;N;7 — 11,90 €
mit Krautsalat

Sauerbraten A;F;G,I;J;K;N;7 — 15,20 €
auf glasiertem Apfelrotkohl

Rinderroulade A;F;G,I;J;K;N;7 — 16,80 €
auf glasiertem Apfelrotkohl

Herbstteller A;F;G;I;J;K;N;7 — 19,40 €
Schweinefilet- Kürbisspieß
an geschmortem Chiccore
mit Morchel- Sherrysauce

Schnitzel „Wiener Art“ A;C;F;G;I;J;N;7 — 14,20 €
mit Gemüse

Cordon Bleu A;C;F;G;I;J;N;2;7 — 16,80 €
gefüllt mit Kochschinken und
Emmentalerkäse, dazu Gemüse

Hähnchenschnitzel A;C;F;G;I;J;N;7 — 16,10 €
in Kürbiskernpanade mit Gemüse

Als **Beilage** zum 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
Salzkartoffeln I;J;7
Bratkartoffeln I;J;7
Kartoffelknödel A;C;I;J;7
Kartoffelrösti mit Kürbiskern A;C;I;J;7 + 1,50 €

NACHMITTAGSGERICHTE

14.30 Uhr – 16.30 Uhr

Wildbratwurst A;F;G;I;J;K;N;7 — 8,90 €
mit Kartoffel - Gurkensalat,
Schmelzzwiebeln und Bratensauce

Herbstsalat A;F;G;I;J;K;5;7 — 14,20 €
großer gemischter Salat
mit gerösteten Kürbiskernen,
eingelegten Apfelspalten, gegrillten Kürbisecken
und Pilzen

Kürbis- Frittata A;C;F;G;I;J;K;7 — 10,90 €
mit frischen Kräutern, kräftigen Bergkäse
und kleinem Salat

Saures Dreierlei A;G;I;J;K;2;3;7 — 7,50 €
Limburger, Schwarzwurst und
Weißer Presssack in hauseigener Marinade,
dazu Zwiebelringe und Klosterbrot

LICHTMOMENTE
IN DER SILVESTERNACHT

SILVESTERGALA IM KLOSTERGASTHOF

- Übernachtung im 3*** Superior-Hotel
- Überraschungspräsent
- Silvester-Gala-Abend inkl. 4-Gang-Menü und Dessertbuffet
- Konzert in der Klosterkirche
- Ausgiebiges Frühstücksbuffet am Neujahrstag

178,- Euro pro Person im Doppelzimmer
210,- Euro pro Person im Einzelzimmer

AB ZWEI PERSONEN

Schnitzelplatte A;C;G;I;N;7
Zwei panierte Schnitzel mit Gemüse,
Spätzle und Pommes,
dazu Rahmsauce 13,50 € p.P

Fischplatte A;D;G;I;J;N;7 19,50 € p.P
Gebratene und pochierte Filets
vom Zander und Lachs
mit Salzkartoffeln und Kürbis- Waldpilzgemüse,
dazu Limonensauce

KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Marillen Topfenknödel A;C;I;N;7 6,50 €
mit Zwetschgenragout

Tiramisu in Glas A;C;I;N;7;8 4,90 €