

# 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](mailto: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

*Campari<sup>4</sup>*

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

## **Frische Reherl in Kräuterrahm**

*mit kleinen Semmelknödel*

*Vorspeise: 13,80*

*Hauptgang: 21,50*

## **Kleiner Sommersalat**

*Sauerrahm-Kräuter-Dressing*

4,50

*vegetarisch*

# Suppen

## **Mamas Brotsuppe**

*geröstete Brotwürfel in kräftiger Tafelspitzbrühe mit Röstzwiebeln*

5,90

## **Tomatenrahmsuppe**

*mit Knoblauch-Croutons und Basilikumdipp*

7,20

*vegetarisch*

## **Kaspressknödel**

*in kräftiger Rinderbrühe*

6,50

*vegetarisch*

# *Klosterschmankerl*

## *Sommerlendchen vom Strohschwein*

*Schweinelendchen vom Grill*

*auf frischen Reherl in Kräuterrahm mit buntem Sommergemüse und Rösti*

*22,00*

## *Zanderfilet vom Grill*

*mit buntem Sommergemüse auf Tagliatelle in Kräuterrahmsauce*

*21,50*

## *Zarter Tafelspitz vom Rind – aus der Region -*

*in feiner Meerrettichsauce*

*mit Blattspinat und Bratkartoffeln*

*22,00*

## *Jungschweinebraten nach Braumeisterart vom Strohschwein*

*mit dunklem Bier knusprig gebraten, Bratensauce*

*Bayerisch Kraut und Semmelknödel*

*16,90*

## *Ganzer Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher*

*mit Kräutern gefüllt und gebraten*

*Salzkartoffeln und Sommergemüse*

*24,50*

## *Schnitzel nach Wiener Art vom Strohschwein*

*groß und knusprig gebraten mit Pommes frites*

*17,50*

## *Sommerliches Nudelgericht*

*mit frischen Reherl in Kräuterrahm und frischem Rucola*

*16,50*

*Vegetarisch*

## *Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse*

*Hummus, Salatgarnitur mit Balsamico Dressing*

*15,90*

*!! vegan !!*

## *Kaspressknödel*

*mit üppiger Salatgarnitur*

*hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dressing*

*15,90*

*vegetarisch*

# *Traumhafte Steaks*

## ***"Zwiebelrostbraten"***

*zarte Rinderlende vom Grill  
nach Wunsch gebraten  
mit Bratensaft und Röstzwiebeln  
buntes Sommergemüse und Bratkartoffeln  
27,50*

## ***Filetsteak & Pfifferlinge***

*Rinderfilet von bester Qualität  
nach Wunsch gebraten  
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm  
buntes Sommergemüse und Bratkartoffeln  
35,90*

# *Sommerzeit ist Salatzeit*

## ***Ziegenkäse in Frühlingrollenteig gebraten***

*auf großem bunten 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*

## ***Sommersalat mit gebratenen Reherl***

*hausgemachtes Sauerrahm-Kräuter-Dressing  
warmes Klosterbrot  
18,90*

# *Nachspeisen*

## *Marillknödel auf Butterbrösel*

Schlagrahm und Vanilleeis

8,90

## *Gebackene Apfelkücherl*

in Zimtzucker gewendet

Vanilleeis und Schlagrahm

8,90

## *Palatschinken*

mit Waldbeeren

8,90

## *Hausgemachte Kuchen und Torten*

- bitte wählen Sie am Buffet -

## *Gemischtes Eis*

5,80

## *Gemischtes Eis mit Schlagsahne*

6,80

## *Eiskaffee oder Eisschokolade*

mit Vanilleeis und Schlagrahm

7,50

## *Coupe Dänemark*

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Schlagrahm

7,80

## *„Heiße Liebe“*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm

8,50

# 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<sup>5,6,7</sup>*

mit Käse, roten Zwiebeln und Hausbrot

10,50

## *Obazda nach altem Rezept*

Camembert, Frischkäse, Sahne mit Rosenpaprika abgeschmeckt,  
mit roten Zwiebeln, Hausbrot

10,50

## *Bayerischer Wurstsalat<sup>5,6,7</sup>*

garniert mit roten Zwiebeln, Faßgurke und Brot

9,80

## *Roter und weißer Presssack*

mit roten Zwiebeln, Essigstand, Faßgurke und Schwarzbrot

10,50

## *3 Stück Debreziner*

frisch geriebener Kren, scharfer Senf, Hausbrot

9,90

## *2 Stück Wollwürste angebräunt*

Bratensaft und Kartoffel-Gurken-Salat

12,00

## *Kalter Braten vom Strohschwein*

frisch geriebener Meerrettich und Faßgurke<sup>5,6</sup>, Brot und Butter

14,90

# Kinderkarte

## *Kleines Schnitzel vom Strohschwein*

mit Pommes und Gurken

9,50

## *Fischstäbchen Käpt'n Blaubär*

mit Pommes und Salat

9,50

## *Pommes frites mit Ketchup*

4,30

## *Knödel mit Soße*

4,70

## *Piraten Schmugglerkiste*

kleiner Eisbecher mit Sahne und Waffeln

5,00

# Klostergasthof Raitenhaslach

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,4l	3,80
Apfelschorle, Spezi <sup>1,2,4</sup>	0,4l	4,40
Maracujaschorle, Hollunderschorle	0,4l	4,50
Traubenschorle, Johanschorle	0,4l	4,50
Fanta <sup>2,3,4</sup> , Sprite, Coca Cola <sup>1,4</sup>	0,2l	3,00
Coca Cola zero <sup>4,6,7</sup>	0,33l	4,20
Adelholzener Classic und Naturell	0,25l	3,50
Adelholzener Classic und Naturell	0,75l	6,40

<b>Zwicklbier</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,50</b>
-------------------	--------------	-------------



### unser „Raitenhaslacher“ Bier

<b>Klostergasthof Hell Export</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,50</b>
<b>Klostergasthof Hell Export</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,50</b>



Klostergasthof Radler	0,5l	4,50
Weißbier, alkoholfreies Weißbier,	0,5l	4,60
leichtes Weißbier	0,5l	4,60
Ruß, Cola-Weizen <sup>1,4</sup>	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 Lantenhammer 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