

# Gasthofkarte

## Menu

Zur Geschichte von Kloster Holzen...

Um 1150 gründete Graf Marquard von Donnersberg an einer Abzweigung der Schmutter ein Kloster der Benediktinerinnen.

Um 1470 verlegte man das Frauenkloster über die Schmutter an den Rand des Waldes.

Seitdem hieß es „am Holz“ oder „zum Holz“ oder „Holzen“.

Während zahlreicher Kriege im 16. und 17. Jahrhundert wurde Kloster Holzen des Öfteren zerstört und wiederaufgebaut.

1813 kam das Kloster in den Besitz der Familie von Fischler-Treuberg und wurde 1927 von den Franziskanerinnen der St. Josefskongregation Ursberg erworben.

Die gastronomische Tradition führt uns von der Schlosswirtschaft zur Klosterwirtschaft (ca. 1710 erbaut), die von 1952 - 2000 an private Hände verpachtet wurde.

Nach Abschluss der umfangreichen Renovierungsarbeiten im Mai 2002 wurde der Kloostergasthof Holzen neu eröffnet und von der Klosterbrauhaus GmbH in Ursberg bis Dezember 2008 geführt. Seit Januar 2009 befindet sich der Gasthof in Besitz des Dominikus-Ringeisen-Werkes und unter der Leitung der Kloster Holzen Hotel GmbH.

Entdecken Sie einen Hauch Historie von Kloster Holzen kulinarisch interpretiert in unserer Speisekarte. Guten Appetit.

Schmackhafte Speisen sorglos wählen.

Allergien und Unverträglichkeiten erfordern ein genaues Hinsehen bei der Wahl des Gerichts. Damit Sie unbeschwert genießen können, achten wir genau auf die Zusammensetzung unserer Speisen und wir haben unsere Speisekarte mit den wichtigsten Allergenen anhand folgender Symbole deklariert:



Bitte sprechen Sie uns bei einer Allergie und/oder einer Unverträglichkeit im Vorfeld an, damit wir bestens auf Sie eingehen können. Wir können keine Garantie für mögliche Spuren von Inhaltsstoffen in den Speisen geben, die allergische Reaktionen auslösen können.

## Gebratene Putenbruststreifen von der Putenfarm Gablingen

an gemischten Blatt- und Rohkostsalaten <sup>5)</sup>

### ***Sliced roasted turkey breast***

*with mixed lettuces and raw vegetable salads*



**13,90**

## Deftiges „Holzener“ Brotzeitbrett

Geräucherter Schinken | Griebenschmalz | Presssack | Pfefferbeißer |

Salami | Obazda | Emmentaler | Butter | Brotkorb <sup>2)5)8)10)</sup>

### ***Hearty „Kloster Holzen“ cold platter***

*smoked gammon | crackling fat | white pork brawn | pepper Salami |  
Salami | Bavarian cheese spread | Emmental | butter | bread basket*



**13,90**

## Herzhaftes „Holzener“ Käsebrett von der Landkäserei „Reißler“

Emmentaler | weiße Stange | St. Albertus | Obazda | Frischkäse |

Bierkäse | Wildblumenkäse | Klosterbergkäse | Butter | Brotkorb <sup>2)10)</sup>

### ***Hearty „Kloster Holzen“ cheese board***

*Emmental | Camembert | white moulded cheese | cream cheese  
Bavarian cheese spread | beer cheese | wild flower cheese |  
mountain cheese | butter | bread basket*



**14,90**

**Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

*All prices are in Euros including service and 19% value add tax.*

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid,  
6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,

### **Obazda (2 Kugeln)**

mit roten Zwiebeln und Breze <sup>2)10)</sup>

***Bavarian cheese spread***

*with red onions and pretzel*



**5,50**

### **Schwäbischer Wurstsalat**

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot <sup>2)3)5)10)</sup>

***Swabian sausage salad***

*with gherkins, red onions and bread*



**9,80**

### **Schweizer Wurstsalat**

mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot <sup>2)3)5)10)</sup>

***Sausage salad Swiss kind with Emmental,***

*gherkins, red onions and bread*



**10,50**

### **Kaltes rosa gebratenes Roastbeef**

mit Bratkartoffeln, Sauce Remoulade und einem Beilagensalat <sup>2)5)10)</sup>

***Cold roast beef with fried potatoes,***

*remoulade sauce and a side salad*



**14,90**

**Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

*All prices are in Euros including service and 19% value add tax.*

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,

## Ofenkartoffel

mit knackigem Grillgemüse und Kräuterquark

### ***Baked potato***

*with grilled vegetables and herbal quark*



**9,20**

## Mariniertes Holzfällersteak aus dem Schweinenacken

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln  
und einem Beilagensalat <sup>3)5)</sup>

### ***Marinated lumberjack steak from the pork neck***

*with herb butter, fried onions, fried potatoes  
and a side salad*



**17,50**

## „Holzener“ Currywurst mit hausgemachter Sauce

und Pommes frites <sup>1)5)7)9)11)</sup>

### ***Curry sausage with homemade sauce***

*and French fries*



**12,90**

## Cordon bleu vom Kalb

mit Bratkartoffeln <sup>5)</sup>

### ***Veal Cordon bleu***

*with fried potatoes*



**24,90**

**Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

*All prices are in Euros including service and 19% value added tax.*

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid,  
6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,