

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 wieder aufgebaut.

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 Klostersgasthof Holzen neu eröffnet und von der Klosterbräuhaus 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.

Sommeröffnungszeiten (April bis Oktober):

Unser Klostersgasthof ist von Montag bis Samstag
von 15 bis 23 Uhr geöffnet.
Sonntags von 11-23 Uhr.

Winteröffnungszeiten (November bis März):

Unser Klostersgasthof ist von Montag bis Samstag
von 17:30 bis 23 Uhr geöffnet.
Sonntags von 11-23 Uhr.

Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihre Tischreservierung.

Im Falle von großen Feierlichkeiten und geschlossenen Gesellschaften im Klostersgasthof servieren wir Ihnen im Restaurant „Hildegard“ im Hauptgebäude des Hotels eine feine Auswahl unserer Holzener Gerichte.

Nehmen Sie sich ein bisschen mehr Zeit und verweilen Sie in Kloster Holzen und entdecken Sie den Kloster Holzen Laden mit unseren Eigenerzeugnissen, das Tiergehege und den Waldlehrpfad

VORSPEISEN STARTERS

Salatvariation „Kloster Holzen“ mit gebratenen Pilzen ^{1) 3)}

Salad variation „Kloster Holzen“ with fried mushrooms ^{1) 3)}

€ 8,90



SUPPEN SOUPS

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Clear beef consommé with insert

€ 6,20



FLEISCH MEAT

**Graf Treubergs Lieblingsessen - Zwiebelrostbraten vom Roastbeef *
mit Bratkartoffeln**

Kloster Holzen war gut 100 Jahre lang bis 1927 im Besitz der Grafen von Treuberg

*Graf Treubergs * favorite dish - sirloin steak with fried onions
and fried potatoes*

Holzen monastery was owned for more than 100 years by the Earls of Treuberg until 1927

€ 23,70



**Original Wiener Schnitzel vom Kalb* mit Sardellen, Kapern und
Preiselbeeren, dazu Fry`n Dip-Pommes ²⁾**

Viennese Schnitzel with anchovies, capers, cranberries and fry`n dip-fries ²⁾

€ 21,80



Mit *) gekennzeichnet: Gerne reichen wir Ihnen diese Gerichte auch in einer kleineren Portion

*) marked: small portions of these dishes are available

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig

KLOSTER HOLZEN "CLASSICS"

„Cordon bleu“ vom Landochsenrücken
gefüllt mit Schinken und Bergkäse von der Landkäserei „Reißler“
dazu Zitrone und Pommes frites

*“Cordon bleu” from the ox sirloin filled with ham and mountain cheese
from the cheese dairy “Reißler”, served with lemon and French fries*

€ 23,50



Kabeljaufilet im Bierteig * 2) 3) 5) 10)
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade

Cod fillet baked in pastry * with potato cucumber salad and sauce remoulade 2) 3) 5) 10)

€ 14,80



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein *

mit Fry´n Dip-Pommes

Viennese Schnitzel of pork * with fry`n dip-fries

€ 15,70



Schweinenacknbraten à la „Schwester Theresia“ * 3) 5)

mit Bier-Kümmel-Sauce, Semmelknödel und Krautsalat

Schwester Theresia leitete viele Jahre die Küche in Kloster Holzen

„Nun Theresia´s“ roast pork * 3) 5)

with beer-caraway sauce, bread dumplings and coleslaw

Nun Theresia managed several years the Kloster Holzen kitchen

€ 13,90



Holzfaller-Steak mit Kräuter-Champignons 2) 3) 8)
mit Bratkartoffeln, gerösteten Speckschleifen und Spiegelei

nach einem Rezept von Schwester Theresia

Lumberjack steak with herbal champignons, 2) 3) 8)

fried potatoes, roasted bacon and fried egg

acording to Nun Theresia´s recipe

€ 16,20



Mit *) gekennzeichnet: Gerne reichen wir Ihnen diese Gerichte auch in einer kleineren Portion

*) marked: small portions of these dishes are available

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig

DESSERT & KÄSE

DESSERT & CHEESE

Dessertvariation Kloster Holzen 1) 2) 3) 11)

Dessert variation Kloster Holzen 1) 2) 3) 11)

€ 9,10



Käseauswahl von der Landkäserei Reißler in Nordendorf
mit Feigensenf und Nüssen

Cheese selection from the cheese dairy „Reißler in Nordendorf“
with fig-mustard and nuts

€ 9,20



Mit *) gekennzeichnet: Gerne reichen wir Ihnen diese Gerichte auch in einer kleineren Portion

*) marked: small portions of these dishes are available

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig