

Brotzeitkarte

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 Klostergasthof 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 ⁵⁾



11,90

Deftiges „Holzener“ Brotzeitbrett

Geräucherter Schinken | Griebenschmalz | Presssack | Pfefferbeißer |
Salami | Obazda | Emmentaler | Butter |

Brotkorb ²⁾¹⁰⁾



13,90

Herzhaftes „Holzener“ Käsebrett von der Landkäserei „Reißler“

Emmentaler | weiße Stange | St. Albertus | Obazda | Frischkäse |
Bierkäse | Wildblumenkäse | Klosterbergkäse | Butter |

Brotkorb



13,90

Obazda (2 Kugeln)

mit roten Zwiebeln und Breze



5,20

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

Schwäbischer Wurstsalat

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot ²⁾³⁾⁵⁾¹⁰⁾



8,50

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Brot ²⁾³⁾⁵⁾¹⁰⁾



9,20

Kaltes rosa gebratenes Roastbeef

mit Bratkartoffeln, Sauce Remoulade
und einem Beilagensalat ²⁾⁵⁾¹⁰⁾



12,90

Ofenkartoffel

mit knackigem Grillgemüse und Kräuterquark



8,50

Mariniertes Holzfällersteak aus dem Schweinenacken vom bayerischen Strohschwein

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und einem Beilagensalat ⁵⁾



15,60

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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