

Speisekarte

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.

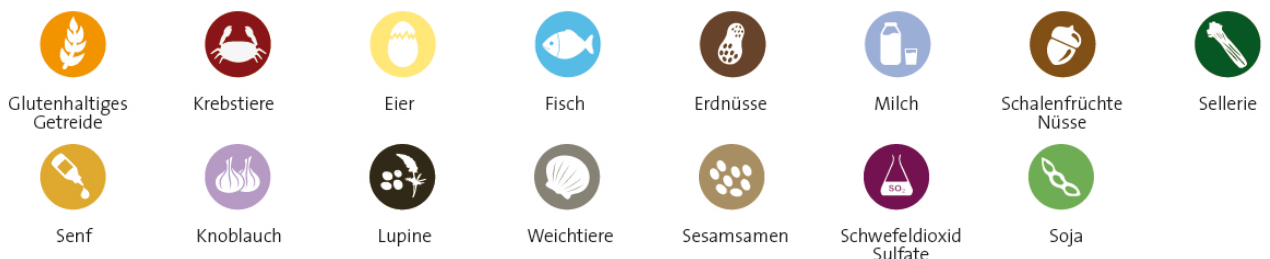
Die gastronomische Tradition führt uns von der Schlosswirtschaft zur Klosterwirtschaft (ca. 1710 erbaut), die von 1952 - 2000 an private Hände verpachtet wurde.

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.

Vorspeisen

Starters

Geräuchertes Saiblingsfilet von der Forellenzucht Rothtal

mit Apfel-Chutney an knackigem Wildkräutersalat ⁵⁾⁸⁾

*Smoked fillet of char with apple chutney
and wild herb salad*



12,50

Salatvariation „Kloster Holzen“,

gebratene Pilze an Blatt- und Rohkostsalaten ⁵⁾

*Salad variation „Kloster Holzen“,
with fried mushrooms, mixed lettuces and raw vegetable salads*



9,20

Suppe

Soup

Klare Rinderkraftbrühe

mit Kräuterbrätspätzle, Gemüsewürfeln und Kerbel ⁷⁾

*Clear beef broth with sausage meat spaetzle,
vegetable dices and chervil*



6,20

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/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,

Fleisch

Meat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,

Rinderrücken rosa gebraten an Käsespätzle mit Zwiebelmarmelade,

Röstzwiebeln, Jus und einem Beilagensalat ¹⁾²⁾³⁾⁵⁾

***Swabian roast beef with fried onions, cheese spaetzle,
onion marmalade, gravy and a side salad***



28,90

„Holzener Rinderburger“ von der Hofmetzgerei Zimmermann

mit Zitronenmayonnaise, Zwiebelmarmelade, Parmesan, Rucola,
Romanasalat, Tomate, dazu Pommes frites ²⁾

***„Kloster Holzen“ beef burger with lemon salad cream, onion marmalade,
Parmesan, rocket salad, romaine salad, tomato
and French fries***



15,90

Wiener Schnitzel vom bayerischen Weidekalb

mit Zitrone, Sardelle und Kapern, dazu Pommes frites
und Preiselbeeren

***Wiener schnitzel with lemon, anchovy, capers, French fries
and lingonberries***



23,90

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/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,

Fisch

Fish

Forelle „Müllerin Art“ von der Forellenzucht Rothtal

mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Trout meunière with parsley potatoes and almond butter



23,90

Vegetarisch

Vegetarian

Schwäbische Käsespätzle

mit 4 Käsesorten der Käserei Reißler aus Nordendorf

(Emmentaler, Klosterbergkäse, Romadur, Limburger),

dazu Röstzwiebeln und ein Beilagensalat⁵⁾

Swabian cheese spaetzle with 4 different cheeses

(Emmental, mountain cheese, Romadur, Limburger),

served with fried onions and a side salad



13,90

Dessert

Dessert

Panna Cotta mit Zitronenverbene aus dem Klostergarten

an Schokocrunch und Johannisbeerragout

Panna cotta with lemon verbena, chocolate crumbs and black currants



8,20

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/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein,