

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

Gemischte marktfrische Blattsalate mit Hausdressing 8,50

mixed market-fresh leaf salads with homemade dressing

und gebratenen Putenbruststreifen 12,50

and sliced fried turkey breast

und gebratenen Rinderlendenstreifen 14,80

and sliced fried roast beef

und gebratenen Pilzen 10,50

and fried mushrooms

und gebratenen Riesengarnelen 16,50

and fried king prawns



Frischer Meeresfrüchtesalat

mit Staudensellerie in Zitronendressing

Seafood salad

with ribbed celery and lemon dressing



16,80

Gratinierter Ziegenkäse auf Kirschtomaten-Rucolasalat

mit Balsamicodressing und Pinienkernen

Gratinated goat cheese with cherry tomatoes-rocket salad,

balsamic dressing and pine nuts



12,80

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Kaltes rosa gebratenes Roastbeef

mit Sauce Remoulade und einer Salatgarnitur ²⁾¹⁰⁾
Cold roast beef with remoulade sauce and a salad garnish



14,90

Suppen

Soups

„Holzener Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel, Leberknödel und Gemüsewürfeln ⁵⁾⁷⁾

Clear beef broth

with sausage meat strudel, liver dumpling and vegetable dices



7,20

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

mit Speckstreifen

Cream of potato-leek soup

with bacon strips



6,50

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Fleisch

Meat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,

Rinderrücken rosa gebraten an Käsespätzle mit Zwiebelmarmelade,

Röstzwiebeln, Rotweinsauce und einem Beilagensalat ¹⁾²⁾³⁾¹²⁾

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



29,50

„Holzener Rinderburger“

mit Trüffelmayonnaise, Cheddar, Romanasalat, Tomate, Zwiebeln,

Essiggurke und Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes ²⁾³⁾

***“Holzener” beef burger with truffle salad cream, romaine salad, tomato, onions,
gherkin and French fries or sweet potato French fries***



17,90

Wiener Schnitzel vom bayerischen Weidekalb

mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites

oder Süßkartoffel Pommes ¹⁾

***Wiener schnitzel with lemon, lingonberries and
French fries or sweet potato French fries***



25,90

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Morchelrahm

mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle

Veal sirloin steak with morel cream,

carrots and homemade spaetzle



32,50

Gebratene Schweinefiletmedaillons an Gorgonzolarahm

mit schwarzen Tagliatelle und einem Beilagensalat

Medallions of pork fillet in Gorgonzola cream

with black tagliatelle and a side salad



22,80

Fisch

Fish

Im Speckmantel gebratene Seeteufelmedaillons

auf Tomatencoulis mit Rosmarinkartoffeln

Fried monkfish medallions wrapped in bacon

with tomato coulis and rosemary potatoes



27,50

Pochiertes Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse

mit Safranschaum und Reis

Poached salmon trout fillet on the leek

with saffron sauce and rice



25,50

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & Vegan

Schwäbische Käsespätzle mit 4 Käsesorten der Käseerei Reißler

(Emmentaler, Klosterbergkäse, Romadur, Limburger)

mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat ⁵⁾

Swabian cheese spaetzle with 4 different cheeses
(Emmental, mountain cheese, Romadur, Limburger),
served with fried onions and a side salad



14,50

Schwarzer Bohnenburger mit Ziegenkäse und roter Bete,

dazu Pommes frites oder Süßkartoffel Pommes

Black bean burger with goat cheese, beetroot
and French fries or sweet potato French fries



14,80

Steinpilzravioli in Parmesansauce mit Parmesanspänen

und Tomatenwürfeln

Porcino ravioli with Parmesan sauce, Parmesan slivers
and diced tomatoes



21,50

Chili sin carne mit einem gemischten Brotkorb

Chili sin carne with a mixed bread basket



12,80

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Brotzeiten

Light Meals

Deftiges „Holzener“ Brotzeitbrett

Geräucherter Schinken | Griebenschmalz | Pfefferbeißer | Salami | Obazda |
Lechtaler | Camembert | Butter | Brotkorb ²⁾⁵⁾⁸⁾¹⁰⁾

Hearty “Holzener” cold platter

*Smoked gammon | crackling fat | pepper Salami | Salami |
Bavarian cheese spread | Emmental | Camembert | butter | bread basket*



14,50

Schwäbischer Wurstsalat

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

Swabian sausage salad

with gherkins, red onions and bread



9,80

Schweizer Wurstsalat

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

Sausage salad Swiss kind with Emmental,

gherkins, red onions and bread



10,50

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite

Dessert

Dessert

Mandarinentörtchen mit Espuma vom „Holzener Gin“ und Zitronengrassorbet

***Mandarin tartlet with „Holzener Gin“ espuma
and lemongrass sorbet***



9,80

Orangen-Rum-Muffin auf Fruchtspiegel und Cappuccinoeis

***Orange-rum-muffin on fruit sauce
with cappuccino ice cream***



8,50

Ess-kalation von Nutella mit Vanilleeis

Escalation of Nutella with vanilla ice cream



8,50

„Holzener“ Dessertvariation

„Holzener“ Dessert variation



7,80

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices are in Euros including 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, 12) Sulfite