



KLOSTER HOLZEN

HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUGNEN

ZWISCHEN HIMMEL UND ERDE

SEIT DEM 12. JAHRHUNDERT IST KLOSTER HOLZEN EIN ORT DER BEGEGNUNG, DER EINKEHR UND DER GASTFREUNDSCHAFT.

WAS EINST ALS BENEDIKTINER-KLOSTER GEGRÜNDET WURDE, WAR ÜBER JAHRHUNDERTE NICHT NUR GEISTLICHES ZENTRUM, SONDERN AUCH ANLAUFSTELLE FÜR REISENDE UND PILGER.

DER HEUTIGE KLOSTERGASTHOF WAR EINST EIN PFERDESTALL - EIN ORT DER VERSORGUNG UND DES ALLTAGSLEBENS.



NACH EINER BEHUTSAMEN RESTAURIERUNG UND DEM UMBAU IM JAHR 2010 ÖFFNETE DAS EHEMALIGE KLOSTER SEINE TORE ALS HOTEL UND ORT DER ERHOLUNG UND DES GENUSSES.

IN DIESER TRADITION ENTSTAND EINE KÜCHE, DIE BODENSTÄNDIGKEIT UND SORGFALT VERBINDET UND DEN WANDEL DES ORTES RESPEKTIERT.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GENUSSVOLLE ZEIT IN DIESEN HISTORISCHEN MAUERN.





KLOSTER HOLZEN
HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUGNEN

REGIONALE ZUTATEN - EHRliche KÜCHE MIT LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS



VORSPEISEN

VARIATION VON KAROTTE UND KÜRBIS

MIT ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTEN NÜSSEN UND TOMATENESSENZ 12,00

JAKOBSMUSCHEL

MIT MARONE, QUITTE UND SELLERIE 16,00

WILDTERRINE

AUF SAUCE CUMBERLAND MIT KRESSESALAT UND TRÜFFEL 15,00

SUPPEN

KÜRBISSCHAUMSUPPE

MIT KERNEN UND KÜRBISKERNÖL 7,50

ENTENESSENZ

MIT EIGENEM RAVIOLI UND GEMÜSE 8,50

SALATE

BUNTER SALATTELLER

MIT SAISONALEN SALATEN UND HAUSDRESSING

MIT SÜSS-SAUER KÜRBIS 18,00

MIT GEBACKENER HÄHNCHENBRUST 20,00

VEGETARISCH

KÜRBISRAVIOLI

MIT INGWERSCHAUM UND ORANGENBUTTER 21,00

WALDPILZ RISOTTO

MIT HERBSTTRÜFFEL UND POSCHIERTEM EIGELB 29,00

ROTE BETE GNOCCHI

MIT BLAUSCHIMMELESPUMA UND
KARAMELLISIERTEN NÜSSEN 20,00





KLOSTER HOLZEN
HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUGNEN

FISCH

LACHSFILET

AUF KAVIAR-KRÄUTER-SAUCE

MIT NUSSBUTTERKARTOFFELN UND LAUCH

29,00

ZANDER

MIT KALBSZUNGE, SENFKOHL UND EINGELEGTE ÄPFELN

29,00

FLEISCH

KNUSPRIGE ENTE

MIT APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDEL,

BRÖSELBUTTER UND GERÖSTETER SELLERIECREME

29,50

SAUERBRATEN

MIT ZWEIERLEI VOM WIRSING

UND KARTOFFEL-BUTTERPÜREE

28,00

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

MIT GERÖSTETEM BLUMENKOHLE, ROMANASALAT,

ERDNUSS-CURRY UND CHILIÖL

28,00

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

MIT POMMES UND PREISELBEEREN

29,50

ZWIEBELROSTBRATEN

ROSA GEBRATEN MIT KÄSESPÄTZLE UND ALLERLEI ZWIEBELN

34,50

TRÜFFELKÄSESPÄTZLE

MIT RÖSTZWIEBELN UND BABYSPINAT

18,00

KAISERSCHMARRN

MIT ALLERLEI BEILAGEN

12,00

DESSERT

BROWNIE

MIT BANANE, KARAMELL UND SCHOKOLADE

12,00

ZWETSCHGENRÖSTER

MIT BUTTERSTREUSEL UND MASCARPONE-ZIMTEIS

10,00





KLOSTER HOLZEN
HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUGNEN

PILGERMENÜ



VORSPEISEN

VARIATION VON KAROTTE UND KÜRBIS

MIT ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTEN NÜSSEN UND TOMATENESSENZ

JAKOBSMUSCHEL

MIT MARONE, QUITTE UND SELLERIE

ZWISCHENGANG

WALDPILZ RISOTTO

MIT HERBSTTRÜFFEL UND POSCHIERTEM EIGELB

HAUPTGANG

KÜRBISRAVIOLI

MIT INGWERSCHAUM UND ORANGENBUTTER

LACHSFILET

AUF KAVIAR-KRÄUTER-SAUCE

MIT NUSSBUTTERKARTOFFELN UND LAUCH

SAUERBRATEN

MIT ZWEIERLEI VOM WIRSING UND KARTOFFEL-BUTTERPÜREE

DESSERT

KAISERSCHMARRN

MIT ALLERLEI BEILAGEN

ZWETSCHGENRÖSTER

MIT BUTTERSTREUSEL UND MASCARPONE-ZIMTEIS

MENÜPREIS

3-GANG 45,00

4-GANG 53,00





KLOSTER HOLZEN
HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUNGEN

AUSGESUCHTE GETRÄNKE - REGIONAL EHRlich - GENUSSVOLL



SPRITZIG

KLOSTER HOLZEN RIESLING SEKT	0,1 L 6,90
APFEL-SECCO ALKOHOLFREI	0,1 L 6,50
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT CHAMPAGNER	0,75 L 129,00
BIRNEN-INGWER-SPRITZ	0,4 L 10,50
APFEL-APEROL-SPRITZ	0,4 L 10,50

LIMONADEN

HOLUNDER-KRÄUTER	
GRANATAPFEL-MINZE	
LAVENDEL-ROSMARIN	0,3 L 5,90
HIMBEER-THYMIAN	
MANGO-KOKOS	
COLA - ZITRONE - ORANGE	0,4 L 4,40
COLA LIGHT - COLA ZERO	0,4 L 4,60

UNTERBAARER BIERE

BIER

HELL DUNKEL HELL ALKOHOLFREI	0,5 L 4,90
------------------------------------	------------

WEIZEN

HELL DUNKEL LEICHT HELL ALKOHOLFREI	0,5 L 5,10
MEISTER PILS	0,33 L 4,20

FRUCHTSÄFTE

APFEL - JOHANNISBEERE	0,4 L 4,90
ORANGE - MARACUJA	

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,70
CAFÉ CREMA	3,50
CAPPUCCINO	3,60
CHAI LATTE	4,50
HEISSE OMA	5,50

WASSER

ADELHOLZENER ALPENQUELLWASSER STILL - SPRITZIG	0,5 L 5,20
TAFELWASSER KARAFFE MEDIUM - STILL	0,5 L 3,20
MEDIUM - STILL	1,0 L 5,90

SPIRITUOSEN

OBSTBRÄNDE	4,20
LIKÖRE	4,20
KRÄUTERBITTER	4,20





KLOSTER HOLZEN
HOTEL - GASTRONOMIE - TAGUGNEN

AUSGESUCHTE GETRÄNKE - REGIONAL EHRlich - GENUSSVOLL



FLASCHENWEINE 0,75 L

WEISSWEIN

OFFENE WEINE 0,2 L

WEISSWEIN

KLOSTER HOLZEN WEISSBURGUNDER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 8,20

RIESLING
TROCKEN, PFALZ 8,90

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN, PFALZ 14,90

2024 KLOSTER HOLZEN WEISSBURGUNDER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 29,50

2024 WEINGUT ARNDT KÖBELIN RIVANER
TROCKEN, BADEN 29,50

2024 WEINGUT TOBIAS MINGES RIESLING
TROCKEN, PFALZ 32,50

2025 WEINGUT SPREITZER GRAUBURGUNDER
TROCKEN, RHEINGAU 32,50

2024 WEINGUT LERGENMÜLLER
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN, PFALZ 49,50

ROSÉWEIN

KLOSTER HOLZEN LEMBERGER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 8,20

ROTWEIN

KLOSTER HOLZEN LEMBERGER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 8,20

SPÄTBURGUNDER
FEINHERB, PFALZ 8,20

ROSÉWEIN

2023 KLOSTER HOLZEN LEMBERGER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 29,50

2024 LEMBERGERLAND MUSKATROLLINGER
FEINHERB, WÜRTTEMBERG 29,50

ROTWEIN

2023 KLOSTER HOLZEN LEMBERGER
TROCKEN, WÜRTTEMBERG 32,50

2022 WEINGUT LERGENMÜLLER
SPÄTBURGUNDER
TROCKEN, PFALZ 29,50

2021 WEINGUT BARON DE LEY
RIOJA TEMPRANILLO RESERVA
TROCKEN 42,50

2020 WEINGUT JEAN LEON KATALONIEN
MERLOT RESERVA
TROCKEN 74,50

