

# Speisekarte

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 Klostersgasthof 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.

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

## Vorspeisen

### **Geräuchertes Saiblingsfilet von der Forellenzucht Rothtal**

mit Apfel-Chutney an knackigem Wildkräutersalat <sup>5)8)</sup>



**10,90**

### **Salatvariation „Kloster Holzen“**

gebratene Pilze an Blatt- und Rohkostsalaten <sup>5)</sup>



**9,20**

## Suppe

### **Klare Rinderkraftbrühe**

mit Kräuterbrätspätzle, Gemüsewürfeln und Kerbel <sup>7)</sup>



**6,20**

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,

## Fleisch

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten,**

Rinderrücken rosa gebraten an Käsespätzle mit Zwiebelmarmelade,  
Röstzwiebeln und Jus <sup>1)2)3)5)</sup>



**28,90**

### **„Holzener Rinderburger“ von der Hofmetzgerei Zimmermann**

mit Zitronenmayonnaise, Zwiebelmarmelade, Parmesan, Rucola,  
Romanasalat, Tomate, dazu Pommes frites <sup>2)</sup>



**15,90**

### **Wiener Schnitzel vom bayerischen Weidekalb**

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



**23,90**

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,

## Fisch

**Forelle „Müllerin Art“ von der Forellenzucht Rothtal**  
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter



**23,90**

## Vegetarisch

**Schwäbische Käsespätzle**

mit 4 Käsesorten der Käserei Reißler aus Nordendorf  
(Emmentaler, Klosterbergkäse, Romadur, Limburger),  
dazu Röstzwiebeln und ein Beilagensalat <sup>5)</sup>



**12,90**

## Dessert

**Panna Cotta von der Zitronenverbene aus dem Klostergarten**  
an Schokocrunch und Johannisbeerragout



**8,20**

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,