


KLOSTER GASTHOF
R O G G E N B U R G
Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern

SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN IM



Kloster
Roggenburg

HERZLICH WILLKOMMEN

Nach dem Leitspruch der HI. Teresa von Avila „Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit Deine Seele gern in ihm wohnt!“, sorgt unser Klostergasthof nun schon seit 20 Jahren für das leibliche Wohl der Gäste und Besucher des Klosters Roggenburg.

Wir wollen uns damit eine lange und wichtige Tradition der christlichen Klöster Europas auch hier in Roggenburg zu Eigen machen: gastfreundlich sein, Besucher und Reisende beherbergen und verköstigen. Leben und arbeiten, Essen und Trinken mit Genuss und gleichzeitig im Einklang mit der Schöpfung und ihrem jährlichen Rhythmus. Das Kloster Roggenburg will heute ein Ort für die Menschen sein, Freude am Leben, das uns der Herrgott geschenkt hat soll hier bei uns spürbar werden in der Harmonie von Geistlichem, Geistigem und Leiblichem. Das Leibliche in dieser Dreiheit ist uns im Klostergasthof Roggenburg Anliegen und Auftrag, denn Essen und Trinken hält ja sprichwörtlich Leib und Seele zusammen.

Wir freuen uns, dass wir Ihnen das einzigartige Roggenburger Klosterbier kredenzen können. Es wurde erstmals 2017 zu unserem 15jährigen Jubiläum exklusiv für uns in der Brauerei Schmid im Roggenburger Ortsteil Biberach gebraut. Schon im Mittelalter wurde im Kloster Roggenburg gebraut. Im Grundbuch ist bis heute für das Klosterareal eine „radizierte Brauereigerechtigkeit“ eingetragen, auch wenn es das Brauhaus schon seit den 1920er Jahren nicht mehr gibt. Umso schöner, dass wir eine Kooperation in Sachen Klosterbier mit der Brauerei Schmid in Biberach schließen konnten. Denn auch diese Braustätte hat klösterliche Wurzeln. Aus der Chronik der Brauerei Biberach ist zu entnehmen, dass Oberamtmann Andreas Felbinger im Amtshaus des Klosters Roggenburg in Biberach eine Brauerei eingerichtet hat. Wörtlich heißt es in dieser Chronik: „Als Oberamtmann des Klosters Roggenburg war er (Felbinger) sicher auch befugt die Brauerei mit Braupersonal aus der Klosterbrauerei zu betreiben.“

Das neue Klosterbier Chorherrn-Hell wird natürlich nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 in Handwerkstradition gebraut. Wichtig ist, dass alle Zutaten dafür aus unserer Region stammen. Das feine, süffige Vollbier wird untergärig aus hiesigem Brunnenwasser, hellem Gerstenbraumalz, Röstmalz vom Härtsfeld und mit Hallertauer und Tettlinger Hopfen sowie spezieller Brauhefe hergestellt. Unsere Weine stammen aus Klöstern Europas und sind dank ihres umweltbewussten Anbaus und der schonenden Lese wirklich feine Tropfen zum entspannten Genuss. Und dann sind da auch noch unsere feinen Roggenburger Klosterbrände und Klosterliköre, die zum großen Teil mit Früchten aus unserer benachbarten Streuobstwiese destilliert werden. So können Sie ein Essen bei uns geschmacklich wunderbar abrunden.

In diesem Sinn seien Sie gerne bei uns oder schwäbisch: „Send oifach gera dau!“, Fühlen Sie sich wohl in unseren schönen Gasträumen und lassen Sie sich unser gutes Essen und Trinken schmecken. Gönnen Sie sich bei uns etwas Gutes für den Leib - und auch für die Seele!

Das wünscht Ihnen Ihr P. Stefan Kling, Prior und Geschäftsführer mit dem ganzen Team des Klostergasthofs Roggenburg



VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner gemischter Salatteller A;E;G;I;J;K;N;7 6,80 €
geröstete Nüsse / Granatapfelkerne

Caesarsalat A;C;G;I;J;N;7 14,90 €
Trauben / Parmesan / Sesam / Perlhuhnbrust

Blumenkohl süß-sauer A;C;F;G;I;J;K;N;7 6,90 €
Rotweineier / Honig-Senf-Vinaigrette
Pumpernickel

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe A;G;I;J;N;7 5,20 €
Apfel / Crème fraîche

Zwiebelsuppe A;C;G;I;J;N;7 4,40 €
Sherry / Brot / Bergkäse



FISCH

Gebratenes Seesaiblingsfilet A;C;D;I;J;N;7 24,70 €
Sauce Bernaise / Pinienkerne / Wirsing
Rote Beete Püree

Zanderfilet A;D;G;I;J;N;7 17,90 €
Belugalinsen / Wan Tan / Wildreis

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Käsespätzle A;C;G;I;J;K;5;7 12,80 €
Schmelzzwiebeln / kleiner bunter Salat

Fettuccine A;C;F;G;I;J;N;7 9,90 €
Maronen / Pilze / Parmesan / Knoblauch / Senfräule



GUTES AUS DER KLOSTERKÜCHE

Trilogie vom Knödel A;C;F;G;I;J;N;7 12,90 €
Speck / Käse / Spinatknödel / Rahmpilze / Parmesan

Honigbraten vom Schweinerücken A;C;F;G;I;J;N;2;7 13,80 €
Rahmsauerkraut / Petersilienkartoffeln

Halbe krosse Ente A;C;F;G;I;J;N;7 22,90 €
Orangensaft / glasierter Apfelrotkohl
Kartoffelknödel

Rehgulasch A;C;F;G;I;J;N;7 23,90 €
Rotweinsbirne / Preiselbeeren / Pilze
Haselnussspätzle

Rinderroulade A;F;G;I;J;K;N;2;7 18,90 €
Apfelrotkohl / Semmelknödel / Bratensauce

Rinderrücken A;C;F;G;I;J;7 26,90 €
Marzipan-Nusskruste
Rotweinschalotten / Kartoffelrösti

Klosterpfännle A;F;G;I;J;N;5;7 23,20 €
Schweinefilet / Rinderrücken / Sherryrahmsauce
flammierte Pilze / Karottennest / Pommes Williams

Schnitzel „Wiener Art“ A;C;F;G;I;J;N;5;7 15,80 €
Preiselbeeren / Rahmsauce / Gemüse
Pommes oder Spätzle

AB ZWEI PERSONEN

Schnitzelplatte A;C;F;G;I;J;N;7 13,50 p.P. €
Zwei panierte Schnitzel / Preiselbeeren
Rahmsauce / Gemüse / Spätzle / Pommes



KLÖSTERLICHES DESSERTVERGNÜGEN

Lebkuchencreme / Amarettini A;C;l;j;7 6,40 €

Zimsterneis / Kumquatragout A;C;l;j;N;7 5,20 €

KAFFEE UND KUCHEN?

Kugel Eis – gemischtes Eis – Eis-Becher Spezialitäten
Unsere Eiskarte bietet eine große Auswahl
an Eis-Desserts.

Unser Serviceteam gibt Ihnen Auskunft zur
saisonalen und aktuellen Kuchenauswahl.

3 GANG WEIHNACHTSMENÜ

Himmel und Erde

Kartoffelcremesuppe / Speck / Apfel-Crème fraîche

Flammierte Schweinefiletmedaillons

Pilzduxelles / Mandelbrokkoli / Pommes Williams
Johannesbeerjus

Lebkuchencreme

Amarettini

30 €

VEGETARISCH

Himmel und Erde

Kartoffelcremesuppe / Apfel- Crème- fraîche

Cannelloni

Ricotta- Spinat / Parmesan / Tomatensauce

Lebkuchencreme

Amarettini

24 €

