



	€
Antipasti - Vorspeisen	
1 Antipasto Italiano (2,4,5,8) gemischte italienische Vorspeise	15,50
2 Antipasto Frutti di Mare Meeresfrüchte als Vorspeise	17,50
3 Carpaccio vom Rind Rohe Rinderfiletscheiben mit Petersilie, Parmesan und Rucola	12,50
4 Bruschette geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Parmesansplitter	6,50
5 Melanzane alla griglia Auberginen gegrillt, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl, Petersilie, Parmesan	9,50
6 Carpaccio di Polipo vom Oktopus	14,50
7 Carpaccio Rosella vom Lachs und Seeteufel	17,50
9 Mozzarella frita Mozzarella frittiert	9,50
Insalate - Salate	
20 Klosterhof Salat* verschiedene Salate mit Käse, Zwiebeln und Hähnchenstreifen	12,50
21 Mista* Gemischter Salat	6,40
22 Verde* Grüner Salat	4,50
23 Rucola* mit Parmesanstücken und Cocktailtomaten	6,90
25 Tonno* verschiedene Salate, Thunfisch und Zwiebeln	12,70
26 Salat Caprese* mit Tomatenscheiben und Büffelmozzarella	10,40
27 Wurstsalat Spezial* Kalbslyoner, Käse, Eier, Zwiebeln und Essiggurken	9,70

* Auswahl: italienisches Dressing oder french Dressing

Für die Liste auf der die Allergene aufgeführt sind, fragen Sie bitte unser Personal!



€

Zuppe - Suppe

40	Tomatencremesuppe Rahm mit Tomatensauce	6,50
41	Minestrone Italienische Gemüsesuppe	6,90
42	Kartoffelsuppe mit frischen Kartoffeln und Kräutern	6,30
43	Fischsuppe Fischsuppe mit Meeresfrüchten	9,80

Al Forno - Überbackenes und aus der Pfanne

50	Lasagna (überbacken) Hackfleischsauce, Rahm und Mozzarella	13,50
51	Käsespätzle (aus der Pfanne) mit Sahne, Käse und Zwiebeln	9,60
52	Gnocchi alla Sorentina (2) (überbacken) mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	13,50

Für die Liste auf der die Allergene aufgeführt sind, fragen Sie bitte unser Personal!



Pasta - Nudelgerichte*°		€
55	Orecchiette al Ragu (2) mit Hackfleischsauce	13,50
56	Orecchiette Cozze Vongole mit Muscheln - Vongole	17,50
57	Tagliatelle al Salmone mit Lachs, Sahne, Tomatensoße	16,50
58	Tagliatelle alla Panna mit Schinken, Pilzen und Parmesan	15,50
59	Risotto ai Porcini mit frischen Tomaten, Steinpilzen und Rahmsauce, Parmesan	16,50
60	Risotto Frutti di Mare mit Knoblauch, Olivenöl, Oktopus, Calamari, Garnelen, Muscheln und Tomaten	18,20
61	Pappardelle Anema e Core mit Steinpilzen, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesansplitter	16,70
62	Pappardelle Ti Amo mit Sahne, schwarzer Trüffelpaste und Cocktailtomaten, Parmesansplitter	18,20
63	Spaghetti al Tonno mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Tomatensoße	15,40
64	Spaghetti Frutti di Mare mit Knoblauch, Olivenöl, Oktopus, Calamari, Garnelen, Muscheln und Tomaten	18,20
65	Spaghetti Carbonara (2) mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne	14,50
66	Gnocchi alla mediterranea mit frischem Paprika, Zucchini, Auberginen, Lauch, und Karotten	14,50
67	Gnocchi quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	14,50
68	Maccaroni all' Arrabbiata mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	13,80
69	Maccaroni alla Pugliese (2) Safran, Cocktailtomaten, Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch	15,80
70	Ravioli al Pomodoro mit Käsefüllung, frischer Tomatensoße	14,50
71	Ravioli St. Blasien mit Käsefüllung, Sahne, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesanstücken und Crema Balsamico	15,80

Für die Liste auf der die Allergene aufgeführt sind, fragen Sie bitte unser Personal

*°Alle Nudelgerichte können durch glutenfreie Nudeln, mit Aufpreis von 2,00€, bestellt werden



	Pizza*° (Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella)	€
80	Klosterhof mit Cocktailtomaten, Basilikum-Pesto	13,50
81	Margherita mit Mozzarella	9,50
82	Salami	11,50
83	Schinken	11,60
84	Capricciosa mit Schinken und Pilzen	12,50
85	Quattro Stagioni mit Schinken, Pilzen, Paprika, Oliven und Artischocken	13,80
86	Quattro Formaggi vier Käsesorten	13,20
87	Diavolo mit scharfer Salami	12,80
88	St. Blasien mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch	13,90
89	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten (ohne Mozzarella)	17,50
90	Funghi mit Champignons	11,50
91	Italia mit Rucola, Parmaschinken und Parmesanstücken	15,50
92	Caprese mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten und Basilikum	16,50
93	Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln	13,90
94	Hawaii (1,5) mit Schinken und Ananas	13,50
95	Napoli (2) mit Kapernäpfel, Oliven und Sardellen	14,70
96	Romantica Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Steinpilzen, Pistazien-Pesto, Rucola, Parmesansplitter	21,50
97	Vegetaria mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Artischocken	14,50
98	Calzone mit Pilzen und Schinken	12,50
99	Schwarzwald mit Schwarzwälder Schinken, Steinpilzen und Knoblauch	17,50

*°Alle Pizzen können durch glutenfreien Teig, mit Aufpreis von 3,00€ bestellt werden



Wildpizza-Spezialitäten*°	€
Pizza mit Wildschweinschinken	16,50
Pizza mit Rehschinken	16,80
Pizza mit Hirschschenen	18,00
Pizza Hubertus mit Wildschweinschinken, Trüffel, und Haselnüssen	19,70
Extra - Wünsche	
Steinpilze	6,00
Trüffelpaste	6,00
Haselnüsse	2,50
Büffelmozzarella	5,00

***° alle Pizzen können auch glutenfrei zzgl. 3,00 EURO, angeboten werden**

Für die Liste auf der die Allergene aufgeführt sind, fragen Sie bitte unser Personal.



	€
Pesce - Fischgerichte	
110 Forellenfilet "Müllerin Art" gebraten in Butter mit Mandeln, Gemüse, Salzkartoffeln und Salat*	23,50
111 Forellenfilet Kräutersauce mit Kräutersauce, Gemüse, Salzkartoffeln und Salat*	23,50
112 Forellenfilet gegrillt Salzkartoffeln, Gemüse und Salat*	22,50
113 Gamberoni ai Ferri gegrillte Riesencrevetten mit Salat*	36,50
114 Gamberoni al Forno im Ofen garte Riesencrevetten, Knoblauch und Salat*	36,50
115 Grigliata Mista verschiedene gegrillte Fischarten (Gambas, Doradenfilet, Forellenfilet) mit Salat*	43,50
116 Frittura Mista verschieden Fischarten frittiert (Gambas, Calamari, Forellenfilet), mit Salat*	41,50
117 Calamari Pizzaiola Calamari mit Tomatensauce, Oliven, Kapern und Salat*	22,50
118 Calamari Fritti Calamari frittiert mit Salat*	21,50
119 Doraden-Filet gegrillt oder gebraten Doradenfilet gegrillt oder gebraten, mit Gemüse, Salzkartoffeln und Salat*	26,50
120 Doraden-Filet all aqua pazza Doradenfilet gebraten an Weißwein mit Cocktailtomaten, Salzkartoffeln, Gemüse und Salat*	27,50
121 Frische Muscheln mit Wein- oder Tomatensauce und Salat*	19,50

* Auswahl: italienisches Dressing oder french Dressing



Fleischgerichte (vom Rind, Kalb imd Schwein)

€

150	Rumpsteak vom Rind	27,50
151	Entrecôte vom Rind	31,50
152	Filet vom Rind	38,50
153	Steak vom Schwein	17,50
154	Cordon bleu vom Schwein	21,50
155	Cordon bleu vom Kalb	29,80
156	Kalbssteak gegrillt	31,50
157	Hähnchenschnitzel paniert	17,90
158	Hähnchenschnitzel gegrillt	17,90
159	Schweineschnitzel paniert	16,90

*150-159 mit je einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl

150-159^{oo} jede weitere zusätzliche Beilage oder Sauce je 5,00

***Beilagen^{oo}**

Gemüse - Risotto - Bandnudeln - Spätzle - Pommes - Krokette

***Soße nach Auswahl^{oo}**

Pizzaiola Sauce (7)

Jäger Sauce

Pfeffer Sauce

Gorgonzola Sauce

Kräuterbutter

Café de Paris (Kräuterbutter mit Kaffee)



Fleischgerichte (vom Kalb)

€

130	Scaloppina al Limone mit Zitronensauce und Tagliatelle	23,50
131	Scaloppina ai Funghi mit Steinpilzsauce und Bandnudeln	24,50
132	Scaloppina alla Chef mit pikanter Sauce und Risotto	23,50
134	Saltimbocca alla Romana mit Safranrisotto, Salbei, und italienischem Rohschinken	27,50
135	Piccata alla Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce	26,50

Heißer Stein

136	Rumpsteak vom Rind	27,50
137	Entrecôte vom Rind	31,50
138	Filet vom Rind	38,50

*136-137 mit je einer Beilage und Sauce nach Ihrer Wahl

136-137^{oo} jede weitere zusätzliche Beilage oder Sauce je 5,00

Sie erhalten Ihre Fleischauswahl ungegart mit einem heißen Stein der im Backofen aufgeheizt ist.

Sie dürfen den Garpunkt vom Fleisch selbst am Tisch bestimmen. Das Braten ohne Fett ist vitaminschonend, der Geschmack vom Fleisch verfeinert sich und bildet mehr Aromen.

*Soße nach Auswahl^{oo}

Pizzaiola Sauce (7)

Jäger Sauce

Pfeffer Sauce

Gorgonzola Sauce

Kräuterbutter

Café de Paris (Kräuterbutter mit Kaffee)



			€
Aperitiv und Mixgetränke			
226	Bitter Lemon (1)	0,2 Liter	3,70
227	Campari Orange (1)	0,25 Liter	6,90
228	Campari Soda (1)	0,75 Liter	6,30
229	Martini Bianco oder Rosso	0,1 Liter	5,10
230	Aperol Spritz (1)	0,25 Liter	6,90
231	Hugo (1)	0,25 Liter	6,90
232	Bitterino alkoholfrei (1)	0,1 Liter	3,90
233	Limoncello Spritz	0,25 Liter	6,90
234	Lillet wild berry	0,25 Liter	6,90
235	Tonic Water (1)	0,2 Liter	3,70
Alkoholfreie Getränke (in Flaschen* oder frisch gemischt)			
205	Coca Cola* (1, 9)	0,33 Liter	3,60
206	Cola Zero* (1)	0,33 Liter	3,60
207	Fanta* (1)	0,33 Liter	3,60
208	MezzoMix / Spezi* (1,9)	0,33 Liter	3,60
209	Sprite*	0,33 Liter	3,60
210	Apfelsaft	0,2 Liter	3,20
211	Apfelsaft	0,4 Liter	4,50
212	Orangensaft	0,2 Liter	3,20
213	Orangensaft	0,4 Liter	4,50
214	Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,2 Liter	2,70
215	Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,4 Liter	3,90
216	Apfelschorle	0,2 Liter	2,90
217	Apfelschorle	0,4 Liter	3,90
218	Johannisbeerschorle	0,2 Liter	2,90
219	Johannisbeerschorle	0,5 Liter	3,90
220	Rabarbersaftschorle (1, 9)	0,2 Liter	3,20
221	Rabarbersaftschorle (1, 9)	0,4 Liter	3,90
222	Holunderschorle mit Holunderblütensirup (1, 9)	0,2 Liter	3,20
223	Holunderschorle mit Holunderblütensirup (1, 9)	0,4 Liter	3,90
Wasser			€
200	Tafelwasser im Glas still/medium/sprudelnd	0,2 Liter	2,00
201	Tafelwasser 1 Liter Karaffe still/medium/sprudelnd	1 Liter	4,50
202	Wasser medium oder classic*	0,5 Liter	3,90
203	Wasser medium oder classic*	0,75 Liter	5,90
204	Wasser still*	0,5 Liter	3,50



			€
Rothaus Bier vom Fass			
216	Pils	0,3 Liter	3,10
217	Pils Steinkrug	0,5 Liter	3,80
218	Radler süß oder sauer	0,3 Liter	3,10
219	Radler süß oder sauer	0,5 Liter	3,80
220	Hefeweizen	0,3 Liter	3,20
221	Hefeweizen	0,5 Liter	3,90
222	Colaweizen (1,9)	0,3 Liter	3,30
223	Colaweizen (1,9)	0,5 Liter	4,00
Flaschenbier			
224	Kristallweizen	0,5 Liter	4,50
225	Hefeweizen dunkel	0,5 Liter	4,50
226	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 Liter	3,90
227	Zäpfle	0,33 Liter	3,20
228	Zäpfle alkoholfrei	0,33 Liter	3,20
229	Zäpfle Radler alkoholfrei	0,33 Liter	3,20
Offene Weine (weiß)			
240	Chardonay (trocken)	0,25 Liter	6,50
241	Chardonay (trocken)	0,5 Liter	13,00
242	Schorle weiß süß oder sauer	0,25 Liter	3,50
Offene Roseweine			
245	Rosato	0,25 Liter	6,90
246	Rosato	0,5 Liter	13,80
Offene Rotweine			
250	Hauswein (trocken, leicht fruchtig)	0,25 Liter	6,50
251	Hauswein (trocken, leicht fruchtig)	0,5 Liter	13,00
252	Valpolicella (halbtrocken)	0,25 Liter	7,50
253	Valpolicella (halbtrocken)	0,5 Liter	15,00
254	Chianti D.O.C. (trocken)	0,25 Liter	7,50
255	Chianti D.O.C. (trocken)	0,5 Liter	15,00
256	Lambrusco (lieblich)	0,25 Liter	6,90
257	Lambrusco (lieblich)	0,5 Liter	13,80



		€
Warme Getränke		
270	Espresso	2,50
271	Espresso Doppio	4,80
272	Espresso Macchiato	2,80
273	Espresso coretto mit Grappa	6,90
	Espresso koffeinfrei	3,00
274	Kaffee Créma	2,60
275	Cappuccino	3,00
276	Latte Macchiato	3,50
277	Milchkaffee	3,50
278	Kaffee koffeinfrei	3,00
279	Glas Tee Ronnefeldt (versch. Sorten)	3,30
Liköre + Schnäpse (2cl)		
280	Sambuca	3,50
281	Amaretto di Saronno	3,70
282	Ramazotti	3,90
283	Amaro Averna	3,90
284	Fernet Branca	4,50
285	Kirschwasser	3,90
286	Williams	3,90
287	Jägermeister	3,90
288	Obstwasser	3,90
289	Limoncello	3,90
290	Honig	3,50
291	Haselnuss	3,50