

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in der Kulturgaststätte Kloster in Horb. Wir möchten unsere Gäste zum Essen und Trinken, zum Kommunizieren und Verweilen in unserer gemütlichen Gaststätte mit ihrem außergewöhnlichen Ambiente einladen. Die Kulturgaststätte wird vom Verein Projekt Zukunft getragen und von den Mitarbeitern selbstverwaltet geführt. Sehr großen Wert legen wir auf die Qualität unserer Ware. Daher beziehen wir alle Zutaten für unsere Speisekarte ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau, nach Möglichkeit von regionalen Händlern und Bauernhöfen. Auch in unserer Getränkete Karte finden Sie Kaffee, Tee, Weine und andere Getränke aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Kulturgaststätte ist nach DE-ÖKO-007 zertifiziert!

Unsere Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr
Warme Küche: Dienstag bis Samstag bis 22 Uhr

projekt zukunft - wir machen die provinz bunt und lebendig



Frisches aus der Suppenküche

Die aktuelle Suppe entnehmen Sie bitte unserer Wochenkarte.

Beilagensalat (G, K)

Salatteller (G, K)

Frische Salate der Saison, dazu Brot & Baguette

	3,80 €
klein	5,90 €
groß	8,60 €

Großer oder kleiner Salatteller (G, K, J)

wahlweise mit

... gebratenen Rindfleischstreifen

... feinem Rauchschinken und gekochtem Ei (A)

... leckerem Schafskäse (G) und Oliven

... mit Thunfisch (C) und gekochtem Ei (A)

... mit Ricotta-Gemüsemais-Taschen von der Alb (D, G, J)

dazu reichen wir frisches Brot & Baguette

klein	9,80 €
groß	12,50 €

Franziskanerinnen-Bowl

kalt trifft warm, wechselnde Rohkost mit Dip und einer warmen Überraschung (A, B, D, G, J, K, L, M)

11,80 €

Weinteller

Verschiedene Käsespezialitäten (G), Frischkäse (G) und Oliven, dazu frisches Baguette

klein **9,20 €**
groß **12,80 €**

Klostervesper

Feiner Rauchschinken, Wurstspezialitäten und Rindersalami, Käsespezialitäten (G) garniert, dazu gibt es Frischkäse (G) und Oliven, frisches Brot und Butter (G)

12,80 €

Feiner Wurstsalat (K, J)

dazu reichen wir frisches Brot & Baguette

klein **7,80 €**
groß **9,80 €**

Schweizer Wurstsalat

Wurstsalat (K, J) mit Emmentalerkäse (G), dazu frisches Brot

klein **7,80 €**
groß **9,80 €**

Wilde Kartoffeln solo

Frittierte Kartoffelstücke, wahlweise mit Aioli (A, K) oder Ketchup

5,40 €

Wilde Kartoffeln mit kleinem Salatteller (A,G,K)

11,30 €

Potatoe Joe

Portion Pommes mit Ketchup oder Aioli (A,K)

4,50 €

Mönchs-Burger (A)

reines Rindfleisch vom Kuglerhof, mit Dip, Tomaten und Essiggurken,
im frisch gebackenen Kaiserbrötchen (D)

7,80 €

Hausgemachte Teigtaschen (A, D, G)

wahlweise gefüllt mit

... feiner Käsefüllung (G)

11,80 €

... Hackfleisch und Tomate ...

11,80 €

an Salatgarnitur (G, K)

Im Ofen gebackener Schafsfeta (G)

mit Zwiebel, Tomate, Knoblauch und Kräutern
und frischem Baguette, Backzeit: 20 Minuten



10,80 €

Chinesisches Pfannengemüse (B, J, M, L)

mit Ingwer, Knoblauch und milder Sojasauce (M)

... mit Reis

... mit gebratenen Rindfleischstreifen und Reis



10,30 €

14,20 €

Hausgemachte Käsespätzle (A, D, G)

mit kleinem Salatteller (G, K)

12,50 €

Feines Schweinerückensteak (sehr mager) an Pilzrahmsauce (G, I) mit hausgemachten Spätzle (A, D) und kleinem Salatteller (G, K)	17,80 €
Paniertes (A, D) Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und kleinem Salatteller (G, K)	17,80 €
Orientalisches Gemüse-Lammragout (J) dazu gibt es Couscous (D) mit Sahara-Gewürzen (von Schäferei Pfeffer, nicht "Bio")	16,80 €
Extra-Beilage (Spätzle oder Reis)	3,00 €
Leckeres Dinkel-Mohn-Küchle (A, D, G, F) mit einer Kugel Vanilleeis (G)	5,60 €
Apfelstrudel (A, D) mit einer Kugel Vanilleeis (G)	5,20 €
Italienisches Eis (G) von Gildo Rachelli verschiedene Sorten, fragen Sie nach, im Sommer auch Sorbet	Kugel 1,80 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln (G, H)	5,10 €
Portion Schlagsahne	1,00 €

Unsere vegane Empfehlung.

Auf unserer wechselnden Wochenkarte finden Sie auch immer wieder neue vegane Gerichte.

Zwei kleine Frühlingsrollen "China" (M,L,D) 5,80 €

mit Erdnussöl (B) gebraten
an Rohkost (J,K) und Sojasoße (M)

Curry-Mango-Tofu 10,80 €

fein gewürzter Räuchertofu (M)
Sojabohnen aus partnerschaftlichem Vertragsanbau in D, Ö, F
mit frischem Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch
im Ofen gebacken, Backzeit: 20 Minuten



3 Dinkelmaultaschen mit Linsenfüllung (D) 8,20 €

Dinkelmehl sowie Leisa von dr Alb
in Kokosöl gebraten, mit orientalischen Gewürzen und
fruchtigem Dip an kleiner Rohkost (J,K)

Lust auf mehr?

Aufschlag pro Maultasche

1,60 €

Aufschlag pro Frühlingsrolle

1,90 €

**Für Zwischendurch, zum Wein
oder einfach so:**

Veganes Zwiebelschmalz mit Baguette

3,60 €

Marinierte Oliven

(grüne und schwarze Oliven, ca. 100 g)

4,20 €

**Schokoladiges, Kekse, Chips und
Knabbereien, alles in Bioqualität**

Warme Getränke

Alle Milchgetränke sind auch mit veganer Milch (H) erhältlich !

Espresso		2,20 €
Espresso-Macchiato (G)		2,40 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Doppelter Espresso-Macchiato (G)		3,70 €
Cappuccino (G)		2,80 €
Kaffee, Dinkelkaffee**(D)		2,60 €
Koffeinfreier Kaffee***	groß	3,20 €
Latte Macchiato (G), Kurkuma oder		3,40 €
Kardamom-Latte (G), Chai*-Latte (G)		3,40 €
Milchkaffe (G), heiße Schokolade,		3,20 €
Chai*-Schokolade (G)		
...mit Sahne (G)		3,50 €



Alle Chai-Getränke servieren wir mit leckerem hausgemachtem Chai-Sirup.

* Chai-Sirup: Wasser, Rohrzucker, Zimt, Sternanis, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom

** Mischung aus Dinkel und Zichorien, gluten- und koffeinfreie Kaffee-Ersatz-Extrakt

*** vollaromatischer, entkoffeinierter Instant-Kaffee



Tee bitte fragen Sie unser Personal nach den aktuellen Sorten	2,50 €
Tee mit frischen Ingwer und Honig	3,00 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Warme Getränke mit Alkohol (2 cl)	
Tee mit Rum	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	0,7 l
Saurer Sprudel	1,30 €	2,40 €	3,70 €
Süßer Sprudel	1,30 €	2,40 €	
Black Forrest still	1,70 €	3,10 €	4,40 €
Teinacher – medium	1,70 €	3,10 €	4,40 €
Afri Cola ^{1,2} aus der Kultflasche	2,00 €		
Afri Cola ^{1,2} , Sinalco ² , Spezi ^{1,2}	2,00 €	3,80 €	
Coca Cola light 0,33 l ^{1,2,4}	3,10 €		
Beutelsbacher Apfelsaft aus Streuobst	2,10 €	3,90 €	
Apfelsaftschorle	2,00 €	3,40 €	
 Säfte und Fruchtrunks Beutelsbacher u. Voelkel (fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten!)	2,50 €	4,30 €	
 Holunderblütenschorle mit Biosirup von Voelkel	2,00 €	3,80 €	
 Saftschorle	2,10 €	3,90 €	






Kulturgaststätte Kloster

 ISIS Holunderblüten-Limonade	0,33 l	2,60 €
 Bio Zisch (fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten!)	0,33 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	2,80 €



Biere (D)

	0,3 l	0,5 l
Hochdorfer Export	2,10 €	3,20 €
Radler süß oder sauer	2,00 €	3,10 €
Bitburger Pils	2,70 €	3,90 €
Hochdorfer Hefeweizen	2,40 €	3,60 €
Hochdorfer Kristallweizen		3,60 €
KÖSTRITZER Schwarzbier		3,60 €
Cola-Weizen	2,70 €	3,80 €
 Neumarkter Lammsbräu Dunkel		3,60 €
 Neumarkter Lammsbräu Weiße (alkoholfrei)		3,60 €
BITBURGER Drive (alkoholfrei)	2,50 €	
Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)		3,60 €




Sekt und Prosecco (I)

Sekt Alt-Horb, trocken, Flaschengärung	0,10 l	2,80 €
	0,7 l	15,00 €
 Prosecco del Veneto, kbA	0,75 l	16,00 €
 Prosecco del Veneto, kbA	Piccolo 0,2 l	6,20 €
 Sueno Sekt Brut, Spanien, kbA	Piccolo 0,2 l	5,80 €

Weißweine (I)




	0,10 l	0,25 l
Grauburgunder, Oberrottweil Qualitätswein, trocken	2,50 €	4,80 €
 Riesling, Hohenbeilstein Qualitätswein aus kontrolliert biologischem Anbau, trocken	2,50 €	4,80 €
 Chardonnay del Veneto Landwein aus kontrolliert biologischem Anbau, trocken	2,50 €	4,80 €
 La Croix Simon Bordeaux Blanc Qualitätswein aus kontrolliert biologischem Anbau, frisch, anregend, auch als Aperitif geeignet	2,90 €	5,60 €

Rosé-Weine (I)

	0,10 l	0,25 l
 Roséwein, Weingärtner Brackenheim Qualitätswein aus kontrolliert biologischem Anbau, halbtrocken	2,50 €	4,80 €
 Domaine Soulie Rosé Languedoc Qualitätswein aus kontrolliert biologischem Anbau, trocken	2,90 €	5,60 €
Pleno rosé, Navarra, Garnacha Landwein aus Spanien, trocken	2,50 €	4,80 €
 Weinschorle		2,80 €

Alle Weine erhalten Sie selbstverständlich auch in der Flasche!

Rotweine (I)

	0,10 l	0,25 l
 Trollinger mit Lemberger, Hohenbeilstein Qualitätswein aus kontrolliert biologischem Anbau, halbtrocken	2,50 €	4,80 €
 Armonia Rouge, Südfrankreich Landwein aus kontrolliert biologischem Anbau	2,50 €	4,80 €
 Rosso Toscano, Sangiovese Landwein aus kontrolliert biologischem Anbau, trocken	2,50 €	4,80 €
Pleno, Navarra, Tempranillo Landwein aus Spanien, trocken	2,50 €	4,80 €

Longdrinks (4 cl)

Campari ² Orange	0,20 l	5,20 €
Whisky – Cola ¹	0,20 l	5,20 €
Wodka -Orange oder Lemon ³	0,20 l	5,20 €
Aperol Spritz (I) ³	0,20 l	5,40 €
Hugo (I) ³	0,20 l	5,40 €

Spirituosen

Martini rosso & bianco	5 cl	3,80 €
Sherry medium, dry	5 cl	3,80 €
Averna	4 cl	3,80 €
Ramazzotti	4 cl	3,80 €
Jägermeister	4 cl	3,80 €
Grappa aus kontrolliert biologischem Anbau	2 cl	3,60 €
Verschiedene Schnäpse aus der Region	2 cl	2,80 €
Quittenschnaps aus der Region	2 cl	3,60 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,50 €
Tequila weiß oder braun	2 cl	2,50 €

Spirituosen

Papagayo Golden Rum Fairtrade 	2 cl	3,60 €
Havanna Club Rum, Anejo Auos	2 cl	2,50 €
Havanna Club Rum, Anejo Especial	2 cl	2,80 €
Bacardi, Carta Blanca	2 cl	2,50 €
Ouzo No.12	2 cl	2,50 €
Highland Harvest Scotch Whisky 	2 cl	3,60 €
Jack Daniel´s Tennessee Whisky	2 cl	3,60 €
Osborne Veterano	2 cl	3,60 €



.Allgemeine Informationen:

Alle von uns verwendeten Lebensmittel sind frei von jeglichen Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmittel.

Unser/e

... Lammfleisch beziehen wir vom Direktvermarkter/Schäfferei Pfeffer in Talheim – nicht BIO.

... Fleisch und Wurstwaren sind vom Biolandhof Kugler, Schopfloch

Tee

Wir bieten Ihnen Tee der Marke Lebensbaum an.

Seit der Gründung des Unternehmens wird auf einen partnerschaftlichen und fairen Umgang mit den Erzeugern in aller Welt höchsten Wert gelegt. Zu allen Handelspartnern wird ein persönlicher Kontakt gepflegt und bei Bedarf wird schnell und unkompliziert geholfen – von der Einführung neuer Erntetechniken bis hin zum Bau einer Schule. Lebensbaum-Produkte stehen für die konsequente Umsetzung des Nachhaltigkeitsgedanken und umfassenden Genuss.

Kaffee

Unser Kaffee ist ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergene

die Übersicht erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Unser Dinkelmehl der Type 1050 beziehen wir in Bioqualität von der Alb.

.Allgemeine Informationen:



glutenfrei



vegan

Allergene:

A (Eier), B (Erdnüsse), C (Fisch), D (glutenhaltiges Getreide), E (Krebstiere), F (Lupinen), G (Milch), H (Schalenfrüchte), I (Schwefeldioxyd und Sulfite), J (Sellerie), K (Senf), L (Sesamsamen), M (Soja), N (Weichtiere/Mollusken)
Eine detaillierte Übersicht erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

(Spuren dieser Stoffe können wir durch unseren normalen Arbeitsablauf nicht ausschließen.
Alle unsere Brotsorten sind glutenhaltig.

1 koffeinhaltig, **2** mit Farbstoff, **3** chininhaltig, **4** enthält eine Phenylalaninquelle