



## Biere

### Fürst Carl Urhell vom Fass

0,5l | 4,9 % vol. Alc | 11,5°P | Hell Gold-gelb

4,10 €

### Fürst Carl Schlossgold

0,5l | 5,1 % vol. Alc | 12,8°P | Heller Bernstein

4,10 €

### Fürst Carl Dunkel

0,5l | 5,2 % vol. Alc | 12,9°P | Dunkler Bernstein

4,20 €

### Gutmann Helles Hefeweizen

0,5l | 4,9 % vol. Alc | 11,5°P | Hell Gold-gelb

4,40 €



## Alkoholfreie Getränke



### Wasser still oder spritzig

0,5 l 3,90€

1,0 l 5,90 €

### Coca Cola, Cola Mix

0,5 l 2,80 €

### Orangen-/Zitronenlimonade

0,5 l 2,80 €

### Apfelschorle Naturtrüb

0,5 l 2,80 €

### Saftschorle (Orange oder Johannesbeere)

0,5 l 2,80 €

0,25 l 2,80 €

### Kleine Säfte, Saftschorle, Limonade, Coca Cola

0,5 l 2,80 €

### Schnäpse

2 cl 3,10 €

### Fränkischer Hochmoorgeist

2 cl 3,90 €

### Obstler: Himbeere oder Willi

2 cl 3,40 €

### Ramazotti

2 cl 3,90 €

### Whisky verschiedene Sorten

2 cl 5,10 €

### Espresso

2,80 €

### Cappuccino

3,30 €

### Affogato: Espresso mit Vanilleeiskugel

4,50 €

### Latte Macchiato

3,90 €



## leichte Biere

### Fürst Carl Alkoholfreies Bier

0,33 l 3,40 €

### Fürst Carl Natur Radler oder Alc. frei

0,33 l 3,40 €

### Gutmann Alkoholfreies Weizen hell

0,5 l 4,10 €



Klostergasthof Heidenheim | Marktplatz 1 | 91719 Heidenheim

Telefon: 09833/7709967 | E-Mail: info@klostergasthof-heidenheim.de

www.klostergasthof-heidenheim.de

Erklärung der in Speisen und Getränken enthaltene ZUSATZSTOFFE:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Nüsse



## Speise- und Getränkekarte



Saison 2024





Allgemeiner Hinweis: Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller Abgaben. Die Biere enthalten glutenhaltiges Getreide und /oder glutenhaltige Getreideersatzerzeugnisse. Alle Weine enthalten Sulfite.




## Vorspesien / Salate

Knoblauch Klosterbrotscheiben  
3.9

Frisch **gehobelter Rettich** mit Klosterbrot und Butter   
8.8

Kleiner gemischter **Beilagensalat**<sup>1,8</sup>   
4.9


Großer gemischter **Klostersalat**<sup>1,8</sup>   
11.9

Großer gemischter **Klostersalat**<sup>1,8</sup>  
mit **panierten Hähnchenstücken**  
14.9

Großer gemischter **Klostersalat**<sup>1,8</sup>  
mit **gegrillten Garnelen**  
15.9

Salate mit Olivenöl und  
Balsamico Dressing oder Rotweinessig

Bei Seniorenportionen werden -1.5 abgezogen

 Vegetarisch



## Brotzeiten

### KLOSTER BROTTZEITPLATTE

Frische regionale Wurstspezialitäten, Käse aus der Region,  
reichlich garniert, dazu Klosterbrot

15.9 - 1P

27.9 - 2P

Frisch **gehobelter Rettich** mit Klosterbrot und Butter  
8.8

**Wurstsalat** mit Lyoner, Zwiebeln und Gewürzgurken  
dazu Klosterbrot  
9.9

**Schweizer Wurstsalat** mit Lyoner, Zwiebeln, Käse  
(Emmentaler) und Gewürzgurken, dazu Brot  
10.9

### Dreierlei Schmiererei

Drei hausgemachte Brotaufstriche, Obazda,  
Kräuterfrischkäse, gesalzene Butter, dazu frisches  
Klosterbrot  
9.9

**Hausgemachte Sülze** mit Bratkartoffeln  
14.8



## Kinder Gerichte

Portion frische Pommes 3.6



Spätzle mit Soße 3.5

Kloß mit Soß 3.6

Panierte Hähnchenstücke mit frischen Pommes 8.6

Eisbiene, 2 Vanilleeiskugeln gestaltet wie eine Biene 4.9


Räuberteller, Ketchup oder Majo kostet nichts.



## Hauptgerichte

**Leberkässcheiben**  
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Spinat<sup>1</sup>  
14.8


Fränkische **Bratwürste**  
mit Sauerkraut und Klosterbrot<sup>8</sup>  
2 Stück 9.9  
3 Stück 10.9

 **Rindersauerbraten** nach Hausfrauen Art  
mit Knödel und Blaukraut  
17.7

Fränkisches **Schäufele**  
in Fürst Carl Dunkelbiersoße dazu zwei Knödel  
16.9

Rauchfrische **Kasslernackenscheiben**  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  
15.9

Schollenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
15.9

**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln<sup>1,8</sup>   
12.3



## Nachtisch

Klassische **Apfelküchle** mit Vanilleeis  
8.9

**Vanilleeis** 2 Kugeln mit heißen **Beerenfrüchten**  
6.9

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahne  
6.9