

KLOSTERKLAUSE

Neuzeller Klosterghasthof seit 1888

Reisegruppenkarte 2018

Sehr geehrte Reiseveranstalter,

beim Besuch des Neuzeller Zisterzienserklusters sollten Sie nicht versäumen, in unserem Restaurant einzukehren, das eine über **125 Jahre** alte Tradition als Klosterghasthof hat. Unser Restaurant bietet Ihnen 100 Plätze und von April bis Oktober 80 Plätze auf der Sonnenterrasse vor dem Klosterportal am Klusterteich.

Unser Angebot gilt für Reisegruppen **ab 15 Personen und Barzahlung**. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig vor Ihrer Reise die ausgewählten Speisen mit.

Gericht	Preis	Bestellung (Anzahl)
Bierverkostung Nr. I Bierspezialitäten vom Fass (ab 10 Personen möglich) je 0,3l Wernesgrüner Pils ^A , Benediktiner Weißbier, naturtrüb ^A , dazu Roggenmischbrot ^A mit hausgemachtem Kräuterschmalz und Gewürzgurke ^{3,11}	5,00 €	
Bierverkostung Nr. II Neuzeller Bierspezialitäten vom Fass (ab 10 Personen möglich) je 0,3l Neuzeller Schwarzer Abt ^{11,A} , Neuzeller Mönchspils ^A , Beilage wie Nr. I	5,00 €	
Salat Klostergarten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen I auf gemischtem Salatbeet an Tomaten-Joghurtdressing ^{C,G} mit Brot ^{A,F,G}	9,00 €	
Vegetarisch-vegan Kartoffel-Karotten-Kürbiskernröstis^A auf mediterranem Pfannengemüse ab Tomatensoße ^I mit Basmati-Wildreis und gemischtem Salat ^{3,11,C,G,I}	10,00 €	
Neuzeller Kartoffelsuppe in der Terrine^{2,3,A,C,G,I,M} mit gebratenen Rauchwurstscheiben ^{1,2,4,K} , Röstzwiebeln ^A und Brot ^{A,F,G}	9,00 €	
Neuzeller Schwarzbierbraten - Hausspezialität mit Schwarzbier ^A gespritzte Schweinekeule an Biersoße ^{A,F,I,K,N} , Braumalz ^A , Meerrettich ^{3,5,G} , dazu Spreewälder Sauerkraut ² und hausgemachte böhmische Semmelknödel ^{A,C,F,G}	10,00 €	
Schweinesteak^I mit Cremechampignons^{3,5,6,A,F,G,I} und Pommes frites, dazu einen gemischten Salat ^{3,11,C,G,I}	11,00 €	
Gebackenes Schollenfilet (paniert)^{A,C,D} mit Kräuterbutter ^{3,G} , Zitrone und Petersilienkartoffeln ^x , dazu einen gemischten Salat ^{3,11,C,G,I}	10,00 €	
Neuzeller Mönchsrolle - Hausspezialität Wildschweinbraten mit einer Kräuter-Pilzfüllung ^{A,F,G,I,N} , dazu Apfelrotkohl ² und Kartoffelklöße ^{3,4,5}	12,00 €	
Gemischter Eisbecher von 2 Kugeln Eis ^{C,G} mit Früchten ^{3,6} und Sahne ^G	4,00 €	
Kaffeegedeck Kännchen Kaffee und ein Stück Apfel-, Käse- oder Kirschkuchen ^{A,C,F,G,H}	6,50 €	

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpökelsalz, 3 Säuerungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Farbstoff, 11 Süßungsmittel
Allergene: A-Gluten, C-Ei, D-Fisch, F-Soja, G-Milch,Laktose, H-Nüsse, I-Sellerie, K-Senf, M-Schwefel, N-Lupinie

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können wir keine Garantie dafür übernehmen, dass nicht auch Spuren anderer Stoffe im Produktionsprozess zu einer Kreuzkontaminierung führen können.

Verbindliche Bestellung vom _____ . _____ . _____

Für Datum _____ Uhrzeit _____ Anz. Personen _____

Name _____ Firma _____

PLZ/Ort _____ Straße _____

Telefon _____ Fax _____

Stempel (bei Firmen oder Institutionen)

Datum _____

Unterschrift _____

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Das Team der Klosterklausen und die Wirtsleute Veronika und Gernot Hasler (Restaurant- und Küchenmeister). Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Klosterklausen Neuzellen
Brauhausplatz 4
15898 Neuzellen
Deutschland

Tel. +49 (0)33652 390
Fax +49 (0)33652 6117

info@klosterklausen.de
www.klosterklausen.de

Inhaber: Gernot Hasler
Copyright© Klosterklausen Neuzellen 2018