

ZUM NAMEN DER GASTSTÄTTE



DIE GESCHICHTE VON DER STIFTUNG DES KLOSTERS

Zwischen Ulm und Augsburg, am Fließchen Kammlach, liegt das Augustinerkloster Wettenhausen. Es wurde im Jahr 982 von zwei Brüdern, Conrad und Wernher, Grafen von Roggenstein, oder vielmehr von deren Mutter Gertrud gestiftet. Diese verlangte und erhielt von ihren Söhnen so viel Lands zur Erbauung einer heiligen Stätte, als sie innerhalb eines Tages umpflügen könnte. Dann schaffte sie einen ganz kleinen Pflug, barg ihn in ihren Busen, und umritt dergestalt das Gebiet, welches noch heutiges Tages dem Kloster unterworfen ist.

aus „Deutsche Sagen“ der Brüder Grimm

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch: 17.00 – 22.00 Uhr
Donnerstag bis
Sonntag: 11.30 – 22.00 Uhr
Montag und Dienstag: Ruhetag

KÜCHENZEITEN

17.00 – 21.00 Uhr
11.30 – 14.30 Uhr / 17.00 – 21.00 Uhr

FEIERTAGSÖFFNUNGSZEITEN & VERANSTALTUNGEN

An Feiertagen haben wir in der Regel geöffnet.
Gerne richten wir an unseren Ruhetagen auch geschlossene Gesellschaften ab 20 Personen aus.
Für Reservierungen und Anfragen erreichen Sie uns unter **0176 68324387** oder unter
gasthof@klosterwettenhausen.de.
Weitere Informationen finden Sie auf unserer **Website**.

KONTAKT & ADRESSE

Klostergaststätte „ZUM GOLDENEN PFLUG“
Dossenbergerstr. 46
89358 Kammeltal
Tel.: **08223 400440**
WhatsApp: **0151 44611276**
www.klostergasthof.eu

FOLGEN SIE UNS IN DEN SOZIALEN MEDIEN:



Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen oder Weichtiere enthalten können.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

SUPPEN

FLÄDLASUPP'	5.5
hausgemachte Rindfleischbrühe mit fein geschnittenen Pfannkuchen und Schnittlauch aus dem Klostergarten	
MAULTASCHENSUPPE	6.0
hausgemachte Rindfleischbrühe mit hausgemachten Maultaschen und Schnittlauch aus dem Klostergarten	
HOCHZEITSSUPPE	6.5
hausgemachte Rindfleischbrühe, klassisch mit Leberknödel, Brätspätzla und Backspätzla	

VORSPEISEN

GERÄUCHERTES FORELLENFILET	9.8
auf Blattsalaten, Preiselbeerdressing und Meerrettichcreme	
GEBRATENER ZIEGENKÄSE	12.9
mit Honig und Thymian verfeinert, auf Birnencarpaccio	

SALATE

GROßER SALAT MIT HAUSGEMACHTEM PREISELBEERDRESSING,	12.5
WAHLWEISE MIT	
hausgemachten Maultaschen	+4.0
Ziegenkäse	+4.0
Räucherforelle	+5.0
Rumpsteak-Streifen	+6.5

VEGAN UND VEGETARISCH

LINSEN-CURRY	12.8
mit frittiertem Sesam-Tofu, so dass der Schwabe staunt (vegan)	
KÄSSPÄTZLA	12.8
serviert mit Röstzwiebeln (vegetarisch)	
wahlweise mit Blattsalat und hausgemachtem Preiselbeerdressing	+3.0
DAMPFENDE OFENKARTOFFEL	10.5
mit Sauerrahm und Salatbouquet	
wahlweise mit Räucherforelle	+3.0

FISCH

FEINER ZANDER	19.1
auf Balsamicolinsen	

FLEISCH

SCHNITZEL VOM SCHWEIN	15.9
paniertes Schweineschnitzel, wahlweise mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites, dazu Preiselbeer-Mayonnaise	
RINDERROULADE	17.9
auf Apfel-Zimt-Blaukraut mit hausgemachten Haselnussspätzla in Zwiebelschmorsoße	

WALDFRISCHES WILDGULASCH	19.1
mit hausgemachten Haselnussspätzla und Rotweinbirne, gefüllt mit Preiselbeeren	
ZWIEBELROSTBRATEN	27.9
mit hausgemachten Spätzla und Röstzwiebeln in Portweinsoße	
RUMPSTEAK	27.9
mit Kräuterbutter, wahlweise mit Ofenkartoffel und Sauerrahm oder Pommes Frites	
UNSER KLOSTERTELLER	29.8
Rinderrücken in Portweinsoße mit Röstzwiebeln, dazu Käsespätzla und hausgemachte Maultaschen	

SPEZIALITÄTEN DER KLOSTERGASTSTÄTTE AUF VORBESTELLUNG

Unsere vom Biergarten weit bekannten Schweinshaxen und gebratenen Enten gibt es auch in der Stube.
Einfach bis zum Montag davor für mindestens zwei Personen vorbestellen!

SCHWEINSHAXE	17.9
mit Sauerkraut und Semmelknödel	
HALBE ENTE	23.9
kross gebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	
GANZE GANS	120.0
kross gebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR`N	15.9
für zwei Personen, serviert mit Apfelmus	

BROTZEIT

G'SCHWOLLENE	11.9
von der Landmetzgerei Holland mit Kartoffelsalat	
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN	12.9
mit Zwiebel-Schmor-Soße	

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

POMMES FRITES	3.9
PORTION HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	3.9
HAUSGEMACHTE SPÄTZLA	3.9
BEILAGENSALAT DER SAISON	5.5
PORTION BROT EXTRA	1.9

NACHSPEISEN

GEMISCHTES EIS	6.9
Vanille, Schoko, Erdbeere	
wahlweise mit Sahne oder ohne Sahne	
HEIßE LIEBE	7.9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
NOUGAT-TOPFENKNÖDEL	8.9
in Vanillesoße	
SCHOKO-TRIO	8.8
Schokoladentörtchen mit Schokosoße und Eis	
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR`N	15.9
für mindestens zwei Personen auf Vorbestellung bei Ihrer Reservierung!	
KUCHEN UND TORTEN	4.1/4.5



PORTION SAHNE EXTRA

0.9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PORTION POMMES

3.9

PORTION SPÄTZLA MIT SOBE

3.9

KÄSSPÄTZLA

6.8

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

8.2

paniertes Schweineschnitzel, wahlweise mit Kartoffelsalat
oder Pommes Frites, dazu Ketchup und Mayonnaise

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER STILL / MEDIUM	0,3 l	3.1
	0,5 l	3.5
ORANGEN-, ZITRONENLIMONADE	0,3 l	3.2
	0,5 l	3.6
ORANGE-COLA	0,3 l	3.3
	0,5 l	3.7
COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,3 l	3.8
JOHANNISBEER-, TRAUBENSAFT-, MARACUJA-, APFEL-SCHORLE	0,3 l	3.6
	0,5 l	4.2

BIERE

1

KLOSTERBIER	0,5 l	3.8
HELLES (<i>gerne auch alkoholfrei</i>)	0,5 l	3.8
WEIZEN (<i>gerne auch alkoholfrei</i>)	0,5 l	3.8
RADLER / RUß	0,3 l	3.1
	0,5 l	3.8
DUNKLES BIER / RADLER	0,5 l	3.8
PILS	0,3 l	3.4



WEINE

12

SEKT	RIESLING BRUT Tradition; Flaschengärung	0,10 l	4.9
	<i>Elegant-feinperliger deutscher Sekt</i>	0,75 l	24.0
	CIDRE APFELSEKT	0,10 l	6.2
	<i>Traditionell hergestellt mit Äpfeln aus dem Schwäbischen</i>		
WEIß	OFFNER KLOSTERWEIN, nach Empfehlung der Priorin	0,10 l	3.6
		0,25 l	5.2
	RIESLING, Edition Caractère: trocken, ausgewogene Säure	0,25 l	7.1
		0,70 l	21.0
	GRAUBURGUNDER, Edition Caractère: gehaltvoll, volle Frucht	0,25 l	7.1
		0,70 l	21.0
	CHARDONNAY: trocken, ausdrucksstark	0,25 l	7.1
		0,70 l	21.0
ROSÉ	BARDOLINO CHIARETTO, Italien	0,25 l	7.1
		0,70 l	21.0
BLANC DE NOIR	SPÄTBURGUNDER	0,25 l	7.1
		0,70 l	21.0
ROT	OFFNER KLOSTERWEIN nach Empfehlung der Priorin	0,10 l	3.6
		0,25 l	5.2
	MONTEPULCIANO, Italien	0,25 l	7.1
	<i>Kräftiger, dunkelroter und authentischer Montepulciano von Salvator Lilli - eine Hommage an die Abruzzen.</i>	0,70 l	23.0
	CHATEAU PIERRAIL (80% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON), Frankreich	0,70 l	33.0
	<i>Im Barrique ausgebauter, eleganter Rotwein</i>		

SPIRITUOSEN

OBSTLER	2 cl	2.9
KRÄUTERBITTER	2 cl	3.3
WILLIAMS	2 cl	3.7
HONIGWILLIAMS	2 cl	3.7
HONIGWILLIAMS IM HOLZFASS GEREIFT	2 cl	3.7
MARILLENLIKÖR oder MARILLENBRAND	2 cl	3.7
HIMBEERBRAND	2 cl	3.7
GRAPPA	2 cl	4.2
LIKÖRWEIN VOM STREUOBST	2 cl	4.9

AUS DER KLOSTERBAR

SARTI-SPRITZ	6.5
APEROL SPRITZ	5.9
HUGO (<i>auch alkoholfrei</i>)	5.9
LILLET WILD BERRY	5.9

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO		2.8
ESPRESSO DOPPIO		4.3
ESPRESSO MACCHIATO	7	3.0
TASSE KAFFEE CREMA		2.9
HAFERL KAFFEE CREMA		4.2
TASSE KAFFEE KOFFEINFREI		2.9
CAPPUCCINO	7	3.9
LATTE MACCHIATO	7	4.2
AFFOGATO AL CAFFÈ – <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7	4.5
BIEDERMEIER – <i>Cappuccino mit Marillenlikör</i>		6.7

TEE, HEIßE SCHOKOLADE & Co

TEE – VERSCHIEDENE SORTEN		2.8
SCHOKOLADENTRAUM HEIßKALT	7	3.6
HEIßE SCHOKOLADE	7	4.2
EISKAFFEE	7	6.4

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION



Autenried



Mindelaltheim



Günzburg



Kötz



Ursberg



Wettenhausen



Ursberg

*schnitz & butzen
cidre artisanal*

Unterbechingen



Kötz



Dürrlauingen