

Klösterliche Gastlichkeit

In der Kloster gaststätte, im gemütlichen, rustikalen Ambiente, erwarten Sie durchgehend ab 10:00 Uhr ein freundliches Team und eine gut bürgerliche Küche mit alten Klosterrezepten und typisch schwäbischen Speisen.

Außerdem gibt es wechselnde Aktionstage mit besonderen Themen, saisonale Gerichte, z.B. zur Spargel- oder Wildzeit, Kaffeespezialitäten, Kuchen und Eisvariationen.

Wir verarbeiten regionale Produkte sowie täglich frische Klostereier aus dem Klostergut.

Umgeben von Klostermauern genießen Sie bei schönem Wetter die Vorzüge unserer Terrasse.

Entdecken Sie auf einem Spaziergang durch die Anlage weitere Highlights des Klosters!



**Kennen Sie schon unsere Tagungsräume?
Wir bieten Pauschalen für Tages- und
Mehrtagesveranstaltungen an.**

Feiern in klösterlichem Ambiente

Ob Taufe, Kommunion, Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, Firmenjubiläum oder Geschäftsessen, bei uns finden Sie einen außergewöhnlichen Rahmen mit geschichtsträchtiger Umgebung und klösterlicher Gastfreundschaft.

Ob festlich in unserer Kloster gaststätte, im Thurn & Taxis Zimmer oder unserem Klosterkeller, vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass stehen Ihnen zur Verfügung.

Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen stehen für uns im Vordergrund. Regionale und bodenständige Küche ist unser Motto. Gastfreundschaft und ein herzlicher Service begleiten Sie durch Ihr Fest.



**Tagungshaus im Kloster Neresheim
mit Kloster gaststätte**
73450 Neresheim

Tel.: 073 26/ 964 42 0
Fax: 073 26/ 964 42 202
neresheim@tagungshaus.net
www.tagungshaus-neresheim.de

Tagungshaus im Kloster Neresheim mit Kloster gaststätte



Kulinarischer Kalender 2019



März

„Petri Heil“

04. März - 20. April

Wir servieren Matjesfilets in zahlreichen Variationen. Unsere Gäste können sich auf ein fangfrisches Angebot freuen.

April

Osterbuffet

21. und 22. April 11:30 - 14:30 Uhr

Freuen Sie sich auf die ersten kulinarischen Frühlingsboten.

€ 25,80 p. P., Kinder 5-12 Jahre € 12,90 p. P.

Spargelzeit – Kreativ “komponierte” Gerichte

vom 23. April bis 24. Juni.

...es erwarten Sie leckere Gerichte rund um die Königin des Gemüses.

Mai

Maischolle & Maibock

Jung, zart und besonders wohlschmeckend. Genießen Sie Delikates aus Meer und Wald.

Muttertag

12. Mai

Überraschen Sie Ihre Mutter mit kulinarischen Highlights.

Wir bitten um Tischreservierung.

Für alle, die das Bewährte lieben...

Brunch

Reichhaltiges Frühstücksbuffet, kalte und warme Vorspeisen. Ofen- und pfannenfrische Hauptgerichte, raffinierte Desserts. Kaffee, Tee, Säfte, Wasser und Weine. Bedienen Sie sich an unserem Buffet so oft Sie möchten.

Preis: € 28,50 p. P.,
Kinder 5-12 Jahre € 14,25 p. P.

Brunch Termine:

Sonntags, von 10:00 - 14:30 Uhr

06.01.2019	07.04.2019
03.02.2019	20.10.2019
24.02.2019	10.11.2019
17.03.2019	08.12.2019

Kaffeekränzle:

Genießen Sie unsere Windbeutel mit einer bodenlosen Tasse Kaffee oder Tee.

Von Januar bis März täglich

14:00 - 17:00 Uhr

Preis: € 6,30

Braten “satt”

Nach Herzenslust schlemmen und dabei unsere Vielfalt von Bratengerichten entdecken. Dazu gibt es diverse Beilagen und köstliche Soßen. So viel und oft Sie möchten!

Preis: € 13,50 p. P.
Kinder 5-12 Jahre € 7,25 p. P.

Braten “satt” Termine:

Sonntags, von 11:00 - 14:30 Uhr

10.02.2019	10.03.2019
17.02.2019	24.03.2019
03.03.2019	31.03.2019

Juni bis Mitte September

Sommersalate - frische Ideen für heiße Tage...

Knackige Blattsalate mit sommerlichen Zutaten sorgen für bunte Vielfalt: mit Riesengarnelen, Putenstreifen oder Waldpilzen...

Immer wieder Montags: Schnitzelparade

Verschiedene Schnitzelvariationen mit leckeren Beilagen.

€ 8,10 pro Gericht.

Wurstsalat zum “satt” - Essen

jeden Donnerstag 15:30 Uhr - 19:30 Uhr

Wählen Sie aus verschiedenen Wurstsalaten und bedienen Sie sich an unserem Buffet.

€ 7,20 p. P.

Oktober bis Dezember

Hubertusjagd...Frisches aus Wald und Wiese

Reh, Hirsch, Federvieh und Wildschwein haben jetzt Hochsaison. Wir bringen Wildgerichte klassisch auf den Teller

“Süßer Gaumenschmaus”

Süße Kinderträume aus Omas Küche: Mehlspeisen, Nachtisch und Gebäck.

Weihnachtsbuffet

25. und 26. Dezember 11:30 - 14:30 Uhr.

Lassen Sie sich und Ihre Familie von unseren Köchen traditionell verwöhnen... mit original schwäbischen Weihnachtsgerichten und winterlichen Gaumenfreuden.

€ 25,80 p. P., Kinder 5-12 Jahre € 12,90 p. P.