



Kloster
Irsee

Schwäbisches
Tagungs- und Bildungszentrum

Eine Einrichtung
des Bezirks Schwaben

Köstliche Buffets
Festliche Menüs
Ausgesuchte Weine



Unsere Vorschläge für Ihre Gäste

Klösterliche Lebensfreude findet ihren Ausdruck seit jeher auch in kulinarischen Genüssen. Schon die Gründerväter des abendländischen Mönchtums ließen Pilgern wie Gästen gerade beim Essen und Trinken besondere Aufmerksamkeit zuteilwerden.

So gehören gastronomische Kultur, Braukunst und Weinbau auch in den Überlieferungsschatz von Kloster Irsee.

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung köstlicher Buffets und festlicher Menüs sind auf Ihre Wünsche abgestimmt. Ob Tagungsgastronomie oder Bankett, in Kloster Irsee erwartet Sie eine zeitgemäße Küchenkultur mit regionalem Einschlag.

Dabei verwenden wir frische Zutaten und bevorzugen regionale Lieferanten mit ausgewählten Qualitätsprodukten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie auf unser kulinarisches Angebot einstimmen, das Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen variieren können. Sprechen Sie uns an, wenn wir Ihnen mit Allgäu-Schwäbischen Spezialitäten, mediterranen Köstlichkeiten oder traditionellen Gerichten Gaumenfreuden bereiten können.

Wir beraten Sie gerne! Denn in Kloster Irsee gilt *porta patet, cor magis*: Die Tür steht offen, mehr noch das Herz!

Ihre Ansprechpartnerin:

Iris Auer

Tagungskoordinatorin

Telefon: 08341 906-630

E-Mail: hotel@kloster-irsee.de

Inhaltsübersicht

Für den Empfang

(Seiten 1-2)

Canapés & Bruschetta
Suppen & Snacks
Desserts

Saisonale Menüs

(Seiten 3-4)

Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter

Vorspeisen

(Seiten 5-6)

Kalte Vorspeisen
Suppen

Fisch als Zwischengang

(Seite 7)

Hauptgerichte

(Seiten 8-11)

Geflügel, Fleisch, Wild, Fisch

Vegetarisches

(Seite 12)

Vorspeisen
Suppen
Hauptgerichte

Desserts

(Seite 13)

Buffets

(Seiten 14-17)

Businessbuffet
Lunchbuffet
Allgäu-Schwäbisches-Sonntagsbuffet
Mediterranes Buffet

Weinkarte

(Seiten 19-23)

Für den Empfang

Canapés & Bruschetta

Würziger Frischkäse
mit Radieschen

Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce

Allgäuer Landschinken
mit Maiskölbchen

Entenbrust
mit Orangenfilets

Zartes Roastbeef
mit Cornichons

Französischer Tortenbrie

Allgäuer Bergkäse
(Rohmilchkäse)

Mailänder Salami

Serrano Schinken
mit Melone

Thunfischcreme
mit Blattspinat

Bruschetta
mit Tomaten und Basilikum

Suppen & Snacks

Tomatensuppe mit Sauerrahm
serviert in der Kaffeetasse

Kartoffelsuppe mit Majoran und Mortadellacroûtons
serviert in der Kaffeetasse

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
im Bambuskörbchen mit süß-saurer Sauce

Blätterteig mit Schinkenfüllung

Blätterteig mit Lachsfarce

Gefüllte Champignons
mit Spinat und Schafskäse

Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat

Profiteroles (kleine Windbeutel) mit Ziegenkäse

Schafskäse mit Oliven

Mini-Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Lachsrose
mit Sahnemeerrettich

Desserts

Mousse au Chocolat

Weinschaumcreme mit Fruchtピューree

Wählen Sie zwischen
3 Stück 7,00 €
5 Stück 11,00 €
7 Stück 14,00 €
pro Person

Dazu empfehlen wir unsere Hausmarke (Sekt-Sondercuvée)

Reichsstift Irsee, trocken

Saisonale Menüs

Frühjahr

Weißer und grüner Spargel
in einer leichten Vinaigrette
mit Allgäuer Landschinken

Geflügelcremesuppe
mit feinen Bärlauchstreifen

Gefüllter Kaninchenrücken
mit Buttermilch-Zitronensauce
Blattspinat und Neue Kartoffeln

Variationen von der Erdbeere

35,50 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus Baden: Bickensohler Grauer Burgunder "Avanti",
Winzergenossenschaft Bickensohl*

*Aus Württemberg: Terra Wunnenstein Trollinger QbA trocken,
Bottwartal-Kellerei*

Sommer

Salade niçoise
mit Sashimi-Thunfisch

Gazpacho

"Surf and Turf"
Kleines Rinderfilet
mit Garnelen und Sauce Béarnaise
Gemüsekügelchen und Olivenkartoffeln

Sorbets mit frischen Früchten

37,00 €

Unsere Weinempfehlung

*Von der Loire: Touraine AC Sauvignon Blanc "L'Elegante"
Domaine du Pré Baron*

*Aus dem Baskenland: Rioja DDO Crianza "El Mesón"
Bodegas El Mesón*

Herbst

Geflügelterrine
mit Waldorffsalat
und Cumberlandsauce

Kürbisrahmsuppe

Wildschweinkeule
mit Quittensauce
Wirsingstrudel und Topfen-Grießknödel

Maronimousse
mit marinierten Backpflaumen

37,50 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus dem Kamptal: Grüner Veltiner "Vinum Optimum",
Weingut Rabl*

*Von der Rhône: Crôzes-Hermitage AC "La Maurelle",
Maison Bouachon*

Winter

Scheiben von Roter Bete
mit Hagebuttendressing und Wildtaubenbrust

Kastaniencremesuppe

Freiland-Gans vom Leutenhof
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Zimtparfait auf Gewürzkuchen
mit weißer Schokoladensauce

37,00 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus Franken: Sulzfelder Cyriakusberg, Silvaner Kabinett trocken
Weingut Zehnthof*

*Aus Rheinhessen: Burgunderhof Pfannebecker Spätburgunder QbA trocken
Weingut Burgunderhof*

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Cocktail von Eismeerkrabben

mit einer leichten Cocktailsauce
und frischen Ananasstückchen

6,50 €

Antipasti

Parmaschinken auf Melone
Mozzarella mit Tomate
marinierte Zucchini, Oliven
dazu Ciabatta

8,50 €

Carpaccio von der Rinderlende

mit Gorgonzolaschaum
Rucola und Kartoffelchips

11,50 €

Hausgebeizter Lachs

mit Friséespitzen
und einem Kartoffel-Zucchini-Puffer
Dillcreme

11,50 €

Sülze vom Tafelspitz

mit einer Gemüsevinaigrette
Schnittlauch-Dip
Feldsalat und Kirschtomaten

11,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Suppen

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Vollkorncroûtons

3,00 €

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe

mit knusprigen Croûtons

3,00 €

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle

3,50 €

Minestrone

mit Streifen vom Parmaschinken

3,50 €

Allgäuer Hochzeitssuppe

mit Brätklößchen, Leberknödel und Backerbsen

4,50 €

Süppchen von gelber Paprika

mit Jakobsmuschel

4,50 €

Hummercremesuppe

mit altem Cognac abgeschmeckt
und Garnele

4,50 €

Fisch als Zwischengang

Zanderfilet
auf Wurzelgemüse
Dillschaum

8,00 €

Weldener Saibling
auf Thymiannudeln
Tomaten-Basilikum-Espuma
Pinienkerne

11,00 €

Lachs-Saltimbocca
auf Safranrisotto
Proseccosauce und Lauchstreifen

9,50 €

Petersfisch
auf der Haut gebraten
mit leichter Ricotta-Zitronenjus
Erbsenpüree

9,50 €

Danach

Fruchtiges Sorbet
Zu Wahl stehen
Blutorange
Erdbeer
Mango
Apfel
Zitrone

3,80 €

Hauptgerichte

Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust

in pikanter Currysauce
Sprossen, frische Ananas und Mandeln
in Sesamöl gebratene Mie-Nudeln

9,50 €

Putenmedaillons

mit Pilzrahmsauce
Gartengemüse
Bubaspitzle mit frischen Kräutern

11,50 €

Maispoulardenbrust "Baskische Art"

mit Rotweinjus
Paprikagemüse
Gnocchi

12,50 €

Rose gebratene
Barbarie Entenbrust
mit Bitterorangensauce
Broccoli
Kartoffel-Sellerie-Püree

13,00 €

Hauptgerichte

Fleisch

Wiener Tafelspitz
in Meerrettichsauce
Blattspinat, geröstete Erdäpflecken

12,00 €

Aus kontrollierter Aufzucht
Geschmorte Kalbsbäckchen
in Barolojus mit kleinem Gemüse
glasierte Karotten, Polenta mit Pinienkernen

12,50 €

Vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein aus kontrollierter Aufzucht
Schweinerücken im Speckmantel
mit Cidrejus
Tomatenzucchini, Spinatknödel

13,50 €

Milchlammrücken mit Szechuanpfeffer
Thymianjus
Ratatouille und Süßkartoffelpüree

20,00 €

Kalbsfilet im Strudelteig
mit Oliven-Balsamico-Essenz
Zuckerschotenstreifen, Kartoffelplätzchen

27,50 €

Rosa gebratenes
Rinderfilet am Stück
in Rotwein-Kräuterjus
Romanesco, Kartoffelgratin

28,00- €

Hauptgerichte

Wild

Rosa gebratene
Rehkeule
mit Kirschsauce
Waldpilze, Serviettenknödel

21,00 €

Wildschweinrücken am Stück gebraten

mit Wacholderrahmsauce
Wirsinggemüse, Nussspätzle

22,50 €

Filet vom Hasenrücken

mit Portweinsauce
Speckrosenkohl, Kräutergnocchi

24,00 €

Hirschrückenmedaillons

mit Holundersauce
glasierte Maronen
Romanesco, Polenta

29,00 €

Rehrücken mit Lebkuchenkruste

Glühweinbirne
Kürbisgemüse, Brezenknödel

32,00 €

Hauptgerichte

Fisch

Weldener Forellenfilet

Zitronen-Mandelbutter
Broccoli, Pommes natur

11,50 €

Zanderfilet

auf Wurzelgemüse
Dillschaum, Kartoffelkugeln

12,50 €

Barramundifilet

in grüner Currysauce
Karottenstreifen, Basmatireis

12,50 €

Saltimbocca vom Lachs

mit Proseccosauce
weiße Lauchstreifen, Safranrisotto

14,50 €

Petersfisch (Heringskönig)

auf der Haut gebraten
mit leichter Ricotta-Zitronenjus
Erbsenpüree, Salbeignocchi

15,00 €

Vegetarisches

Vorspeisen

Timbale von Frischkäse
auf Melonenscheiben
mit geeistem Kräuteröl

6,50 €

Carpaccio vom Serviettenknödel
mit Apfel-Nuss-Dressing
Feldsalat

7,00 €

Suppen

Süppchen von grünen Erbsen
mit knackigen Salatstreifen

3,50 €

Tomatencremesuppe
mit Sauerrahm

3,50 €

Hauptgerichte

Schafskäse in Pergament
Ratatouille, Gemüse-Reisnudeln

7,50 €

Auberginen-Medaillons
mit Mozzarella und Tomaten
Blattspinat, Vitalplätzchen

8,50 €

Desserts

Eisparfait

Campari-Orange an Johannisbeersauce

5,50 €

Bayerische Creme

auf Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Florentiner

5,50 €

Kokoscreme

mit süßem Ananasrelish und Mangoeis

5,50 €

Wiener Topfenstrudel

mit Walnussauce und Sahne

6,50 €

Schokoladen-Duett

Schokoladenmousse schwarz-weiß mit Pistazien-Marzipan-Sauce

6,50 €

Dreierlei vom Apfel

Calvadoscreme, Apfel-Sorbet, Apfeltarte

7,50 €

Dessert Kloster Irsee

Schwarzwälder Kirschcreme, Sachertörtchen
Espresso-Eis auf Schokoladenbisquit mit Marillenschaum

7,50 €

Irseer Weißbier-Parfait

auf Baumkuchenspitzen mit Dunkelbier-Zabaione und Beeren

8,50 €

Heimischer Biokäse vom Brett

Walnussbrot und Butter

7,50 €

Businessbuffet (serviert vor Ihrem Tagungsraum)

Belegte Sandwichs
mit gekochtem Schinken, Käse und Thunfisch

Kartoffelsamtsuppe

Roastbeef mit Remoulade
gemischtes Essiggemüse

Tomaten mit Mozzarella

Frische Blattsalate
mit ausgesuchten Dressings

Heringssalat
mit Äpfeln und Gurken

Geflügelsalat
mit Früchten

Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse und Oliven

Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben und Nüssen

Brot und Butter

ab 10 Personen: 25,00 €

ab 20 Personen: 20,00 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus dem Trentino: Pinot Grigio DOC
Weingut Endrizzi*

*Aus Südtirol: St. Magdalener DOC
Weingut Josef Brigl*

Lunchbuffet

Rinder-Consommé
mit Gemüsejulienne

Roastbeef
mit Essiggemüse und Remoulade

Matjes-Cocktail
nach Hausfrauenart

Italienischer Nudelsalat

Gurkensalat
in Dill-Sauerrahm

Rahmgeschnetztes vom Milchkalb
mit Paprikagemüse

Maispoulardenbrust auf Pilzragout

Hausgemachte Eierspätzle

Gemüseauswahl nach der Saison

Kleine Kartoffeln in der Schale

Amarettocreme
mit Schokoladensauce

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

Internationale Käseauswahl vom Brett

Baguette und Butter

ab 20 Personen 30,00 €

ab 30 Personen 27,50 €

pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus Venetien: Garganega/Chardonnay IGT "Armonia Verde"
Cantina Cielo & Terra*

*Aus Venetien: Merlot IGT "Armonia Verde"
Cantina Cielo & Terra*

Allgäu-Schwäbisches Sonntagsbuffet

Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Allgäuer Landschinken
mit Meerrettich

Hofkäse vom Ökobauern

Großes Salatbuffet mit Salaten der Saison
Wurstsalat, Krautsalat mit Speck
Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl

Irseer Wurzelfleisch

Schweinefilet
mit Pilzrahmsauce

Gemüsemaultaschen
mit Zwiebelschmelze

Käsespätzle
Gemüse vom Bauernhof
Bubaspätzle

Brotspezialitäten vom Dorfbäcker

Vanillecreme mit Himbeersauce

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Obstsalat mit Obstler

Eisauswahl mit Schlagsahne

Ab 30 Personen 31,50 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall Edition Müller-Thurgau QbA trocken
Winzerverein Hagnau*

*Aus Rheinhessen: Pfannebecker Spätburgunder QbA trocken
Weingut Burgunderhof*

*oder aus dem Irseer Klosterbräu:
Irseer Urtrunk vom Fass, naturbelassen*

Mediterranes Buffet

Gebratenes und mariniertes Gemüse
in aromatischem Olivenöl

Parmaschinken
Coppa, Mailänder Salami

Vitello tonnato mit Rucola

Salat von Meeresfrüchten

Mediterrane Blattsalate
Rispen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Geschmorte Lammkeule
auf grünen Bohnen

Kalbfleisch-Involtini
auf Tomatenragout mit Salbeijus

Cous-Cous von frischem Gemüse
und Kichererbsen

Meerbarschfilet in Zitronen-Kapern-Sauce

Gnocchi mit Pesto
Tagliatelle bianco, Romanesco

Tiramisu

Mandelkuchen

Früchte der Saison

Italienischer Käse

Ciabatta

Ab 30 Personen 40,00 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus Venetien: Gavi di Gavi DOCG "La Toledana"
Weingut La Toledana*

*Aus der Toscana: Castelgreve Chianti Classico "Clemente VII" DOCG
Castelli des Grevepesa*

Weinkarte 2009

Deutschland

Weißweine

Franken

Sulzfelder Cyriakusberg Silvaner Kabinett trocken 16,50 €
Weingut Zehnthof Theo Luckert
feine Art, markant, typisch

Baden

Grauer Burgunder "Avanti" QbA trocken 15,00 €
Winzergenossenschaft Bickensohl
weich-fruchtige Burgunderart, süffig

Weisser Burgunder QbA trocken 35,00 €
VdP-Weingut Bernhard Huber, Malterdingen
vollmundig, anhaltend, großer Wein

Bodensee

Hagnauer Burgstall "Edition" Müller-Thurgau QbA trocken 17,50 €
Winzerverein Hagnau
*aromatisch, süffig, aus selektierten Trauben
aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau*

Mosel

Detzemer Maximiner Klosterlay Riesling Kabinett trocken 15,50 €
Weingut P. Lorenz
lebendig, feinfruchtig, elegant

Deutschland

Rotweine

Württemberg

Terra Wunnenstein Trollinger QbA trocken 13,50 €
Bottwartal-Kellerei
feinwürzig, bekömmlich, nicht schwer

Rheinhessen

Spätburgunder QbA trocken 19,00 €
Weingut Burgunderhof Max Pfannebecker
sehr elegant, große Burgunderart

Frankreich

Weißweine

Languedoc

Chardonnay d'Astruc Vin de Pays d'Oc 13,50 €

Domaine d'Astruc

feinfruchtig, gelbe Fruchtaromen, weich, trocken

Loire

Touraine AC Sauvignon Blanc "L'Elegante" 24,00 €

Domaine du Pré Baron

bestechende Art, pikant, feines Aromenspiel, trocken

Burgund

Chablis AC 27,50 €

Domaine Gérard Tremblay

mineralisch, nobel, typisch, trocken

Frankreich

Rotweine

Rhône

Crôzes-Hermitage AC "La Maurelle" 29,00 €

Maison Bouachon

feinwürzig, harmonisch, elegante Rhone Art, trocken

Côtes du Rhône Villages AC "Sablet" 21,50 €

Domaine de Boissan

feinwürzig, ausgewogen, mittelschwer, trocken

Bordeaux

Château Villars Fronsac AC 35,00 €

Jean-Claude Gaudrie

vornehme Art, komplex, finessenreich, trocken

Italien

Weißweine

Venetien

Soave DOC 10,50 €

Cantina Francesco Minini

leicht, lebhaft, fruchtig, trocken

Garganega/Chardonnay IGT "Armonia Verde" 15,50 €

Cantina Cielo & Terra

blumig, feingliedrig, trocken

Biowein

Trentino

Pinot Grigio DOC 17,50 €

Weingut Endrizzi

typische Frucht, ausdrucksvoll, harmonisch, trocken

Piemont

Gavi di Gavi DOC G "La Toledana" 25,00 €

Castello La Toledana

exotische Fruchtaromen, mineralischer Schmelz, nobel, trocken

Italien

Rotweine

Südtirol

St. Magdalener DOC 17,00 €

Weingüter Josef Brigl

weich, bekömmlich, angenehm trocken

Umbrien

Sangiovese IGT "Rosso di Spicca" 16,50 €

Weingut Tenuta Le Velette

feine Kräuterwürze, weich, charaktervoll, nicht schwer, trocken

Toscana

Castelgreve Chianti Classico DOCG "Clemente VII" 27,00 €

Castelli del Grevepesa

typisch, edle und feine Art, trocken

Venetien

Merlot IGT "Armonia Verde" 15,50 €

Cantina Cielo & Terry

Aromen von roten Früchten, duftig-weich, trocken

Biowein

Italien

Rotweine - Fortsetzung

Piemont

Langhe Nebbiolo DOC "Roccardo" 33,50 €

Weingut Rocche Costamagna

wie ein kleiner Barolo, charaktervoll, mittelschwer, trocken

Sizilien

Linteo Sicilia Rosso IGT 10,50 €

Cantina Francesco Minini

vollmundig, kräftig, harmonisch und sehr gefällig, trocken

Spanien

Rotweine

Rioja

Rioja DDO Crianza 25,00 €

Bodegas El Mesón

seidige Struktur, kirsch-fruchtig, rund, trocken

Österreich

Weißweine

Kamptal

Grüner Veltliner "Liss" 17,00 €

Weingut R. Rabl

herzhaft, lebendig, markant, trocken

Grüner Veltliner "Vinum Optimum" 28,50 €

Weingut R. Rabl

vollmundig, edel, charaktervoll, trocken

Österreich

Rotweine

Burgenland

Blauer Zweigelt 17,00 €

Weingut Haider

süffig, Beerenaromen, harmonisch, trocken

Schaumweine

Prosecco

Valdobbiadene DOC Mionetto Frizzante € 18,00
Weingut Mionetto, Valdobbiadene
feine Blume, Aromen von gelben Früchten, weich und trocken

Sekt

Hausmarke "Reichsstift Irsee" € 19,50
Sondercuvée
harmonisch, feinperlig, mit ausgewogener Frucht, lebendig, säurearm, trocken

Champagner

Pierre Gimonnet Cruis 1er Cru Blanc de Blancs € 52,50
Cuvée aus 100% Chardonnaytrauben
Champagne Pierre Gimonnet & Fils
*hellgolden mit grünlichem Schimmer, feine Perlage
in der Nase Zitrusfrüchte, gelbes Steinobst und nussige Töne
am Gaumen sehr elegant, fein, beschwingt und frisch*