

Klosterhof

Ora et labora, sagte Benedikt, bete und arbeite...

...wer aber hart arbeitet, der soll auch gut und reichhaltig essen und trinken!



Getreu dieser wahrhaft himmlischen Botschaft hält der "Klosterhof" sowohl üppige Gaumenfreuden der heimischen Gastronomie, als auch einige wohlschmeckende Gerichte aus klösterlichen Kochbüchern im In- und Ausland für Sie bereit.

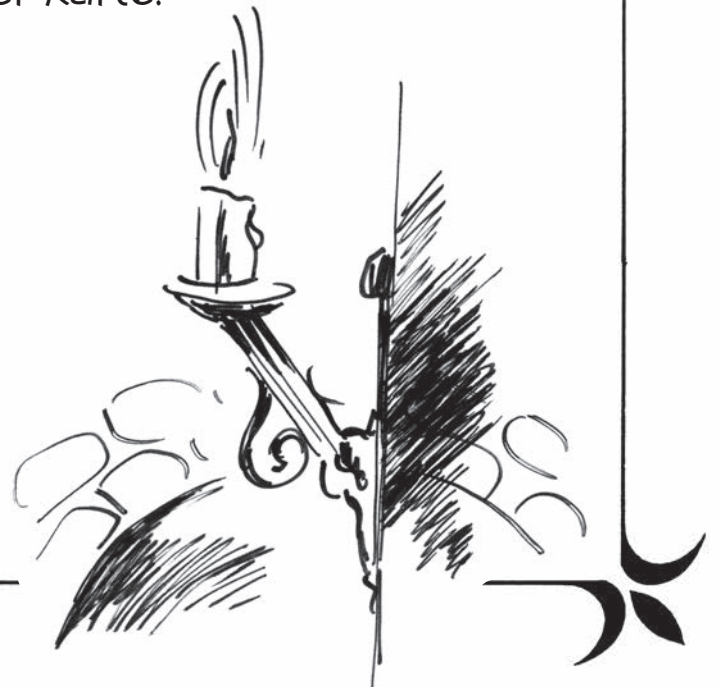
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Bitte beachten Sie auch unsere Digestifempfehlung am Schluss der Karte.

Allergen-Dokumentation (EU)

Liebe Gäste,
gerne gibt Ihnen unsere separate Allergen-Dokumentation Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Preise sind Endpreise, incl. Mehrwertsteuer und Bedienung



Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir aus einer Familienmetzgerei im Hochtaunus. Das Fleisch stammt vorwiegend aus deutschen, ökologischen Betrieben. Alle Rohprodukte werden täglich geliefert und frisch für Sie zubereitet.

Weniger Hunger?: Alle Gerichte mit 🍷, können wir für Sie auch als 2/3- Portion zubereiten (1,00 Euro abzgl).

Vorspeisen & Schmankerl (warm & kalt)

Klare Fleischbrühe mit frischen Gemüsen nach Art des Küchenchefs Janaz Kilchhör des Benediktinerklosters Einsiedeln	€ 5,00
Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum	€ 5,40
Deftiger Erbseneintopf mit Speck, nach einem Rezept des Franziskanerbruders Philipp Plank	€ 5,90
Herzhafte Gulaschsuppe ² vom Rind -scharf & würzig- Überliefert vom reiselustigen Probst Fördermayr, der dieses Rezept aus Ungarn in das Augustiner Chorherrenstift St. Florian mitbrachte	€ 7,40

Tiroler Käsespätzle 🍷 mit kleinem Salat, nach Art der Klosterküche des Klosters Neustift	€ 13,80
--	---------

Fleischkäse mit Spiegelei und 🍷 Bratkartoffeln ^{2,4}	€ 12,60
--	---------



"Klosterhof" Wurstsalat (aus reiner Rindswurst, Senfvinaigrette, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gewürzgurken) mit Bratkartoffeln ^{2,4}	€ 12,60
--	---------

Schweinskopfsülze mit Petersilie, 🍷 Bratkartoffeln und Remouladensauce ^{2,3,5}	€ 12,80
--	---------

Bauernbrot mit Käse	€ 6,80
---------------------	--------

Handkäse mit Musik (2 Stück)	€ 5,90
------------------------------	--------

Würziger alte Bergkäse, roher Landschinken ^{1,2,3} und Bauernbrot	€ 9,80
---	--------

1 mit Gewürzen, Nitritpökelsalz, Ascorbinsäure
2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Farbstoff, Konservierungsstoff
4 mit Phosphat
5 mit Antioxidationsmittel

Deftiges vom Schwein

Bruder Alfred's Rostbratwürstchen 🍷
mit Kraut und Bratkartoffeln ^{1,4} € 12,60

Schnitzel Wiener Art mit Pommes 🍷 € 13,40

Schnitzel Jäger Art mit frischen Pilzen in Rahm und Spätzle
Die Leibspeise des Kemptener Fürstabt Roman Giel von Gielberg 🍷 € 15,90

Trappistenschnitzel - ein Rezept aus dem Mutterhaus der Missions Benediktinerinnen
in Tutzing am Starnberger See - in Butterfett gebacken, mit Schinken und
Trappistenkäse überbacken, dazu Pommes ^{3,5} € 16,50

Holzfallersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 🍷 € 14,40
mariniertes Schweinenackens Steak

Schweizer Sahnesteak - nach einem Spezialrezept des Bruder Gabriel Loser aus der
Benediktinerabtei St. Gallen - mit Käse gratiniert, 🍷
dazu Spätzle € 16,50

Schlägler Chorherrenschnitzel - mit diesem Gericht verwöhnte der Coquinarius
gerne den Abt Dominik Lebschy (1838-1884) im Prämonstratenser-Chorherrenstift Schlägl -
Schnitzel natur, in Butterfett angebraten, belegt mit Speckscheiben,
Apfelscheiben und Preiselbeeren, überbacken mit Käse, serviert mit
Spiegelei und Bratkartoffeln ^{3,5} € 16,50

Bruder Edelberts Sonntagsschnitzel - Rezept vom
Coquinarius des ältesten Benediktinerklosters in Franken,
der Abtei Münsterschwarzach, gegründet 816 -

In einer Auflaufform mit Zwiebeln, Schinken und
Sahne überbackenes
Schnitzel, serviert mit Brot ^{3,5} € 13,90

extra Beilagen Pommes Frites oder
Bratkartoffeln € 16,00

Gemeinsames Schlemmen unter Brüdern
und Schwestern (Für 3-4 Nonnen oder Mönche)

Riesenfanne Bratkartoffeln belegt mit Steak,
Rostbratwürstchen, Schnitzel und
Fleischkäse ^{1,2,4} € 66,00



Herzhaft, reichhaltig und vom Rind

Rinderroulade (mit Gurke und Speck gefüllt) in Biersauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße² € 20,20

Für den Baumeister der Benediktinerabtei Weltenburg,
Egid Quirin Asam, wurde dieses Rezept extra in das Klosterbuch eingeführt

Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter € 21,90

Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterknoblauch € 21,90

Rumpsteak (ca. 250g) mit grüner Pfeffersauce € 23,60

Als Beilage zu den Rumpsteaks wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Rumpsteak "Klosterhof" (ca.250g), mit in Basilikumbutter
angebratenen Tomaten, überbacken mit Mozzarella € 23,60

Ein üppiges Rezept aus dem Karmeliterinnenkloster Vilvorde in Belgien,
natürlich serviert mit Pommes Frites.

Den Benediktinermönchen der Abtei

San Martino in den Topf geschaut

(Hier speisten schon Goethe und sein Freund Kniep)

Das Leibgericht des Kardinal Paluzzo
Spinat-Schafskäse-Lasagne
mit frischer Tomatensauce € 12,80

Schinkennudeln in Kräuterrahm^{3,5} 🍀 € 12,40

Penne mit geräuchertem Lachs in Dillrahmsauce 🍀 € 15,90

Gutes aus der Knolle

Bratkartoffeln mit Spiegelei 🍀 € 10,40

Bauernfrühstück (Bratkartoffeln, Speck, Paprika, Karotten,
Lauchzwiebeln, mit 2 Eiern in der Pfanne geschwenkt) mit Tomaten-Gurkensalat € 13,50

Frisch geraspelte Kartoffelrösti
Ein Gaumenschmauß der Mönche in der Deutschen, Französischen und Italienischen
Schweiz

Rösti mit frischem Pilzgemüse in Rahm € 13,60

Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Salat € 13,60

Rösti mit geräuchertem Lachs und süßer
Dill-Dijonsenf-Sauce an Salat € 16,30

Rösti mit Geschnetzeltem Züricher Art (vom Schwein) € 15,40



Vom Federvieh



Gebratene Putenbrust mit Senfsauce,
Knoblauch und Reis € 15,10
- Ein Lieblingsgericht der Klosteroberin Mutter du Calvaire
des Klosters Val-De-Grace von Toulouse

Geflügelcurry mit Mandeln
und Reiskugel (Pute) € 14,90

Frische Salate mit leckeren Beilagen

brachten eine beliebte Abwechslung auf den (Kloster-)
Küchenzettel - und das nicht nur zur Fastenzeit

Unser Dressing entnahmen wir dem Kochbüchlein der Äbtissin Aloisia
des Klarissenklosters zur hl. Elisabeth in Brixen, bestehend aus:
Rapsöl, Himbeeressig, Balsamicoessig, Orangensaft, Senf,
Honig und Gewürzen.

Beilagensalat € 4,20

Kleiner gemischter Salat € 7,40

Salat mit gebratenen Champignons
und Parmesan 🍄 € 13,10
Nach Art der Mönche der Kartause San Lorenzo in Padula

Bunter Blattsalat mit paniertem
Schafskäse und Oliven 🍄 € 14,20

Salat mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni
und Schafskäse € 13,80

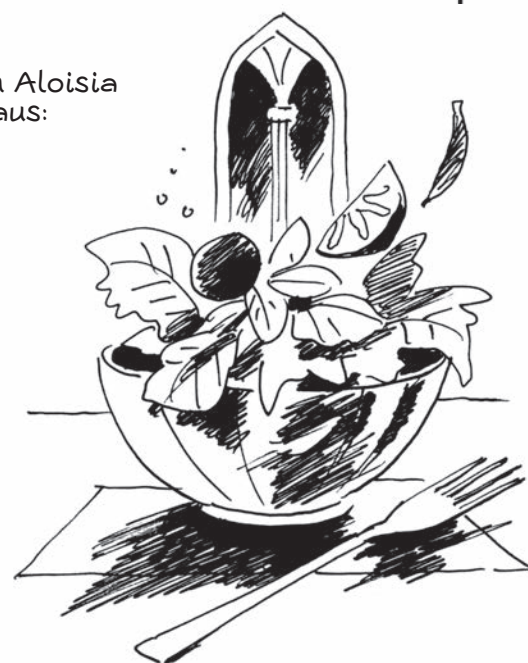
Salat mit gebratener Putenbrust und Erdnussdip € 15,80

Von einer Reise nach Asien brachte der Marquis de Fontes eine vegetarische
Speise der Tibetischen Mönche in das Karmeliterkloster von Compiègne mit:
In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein,
asiatisch scharf gewürzt, mit pikanter Mangosauce und
Joghurt-Minze Sauce, an Salat € 13,10

Für die jüngsten Novizen (bis 12 Jahre)

Eine Kinderportion Pommes mit Ketchup

€ 1,00



Himmlische Naschereien

Tête de Moine, Hobelkäse aus der französischen Schweiz
mit Brot, Butter und Feigensenf € 9,80

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis € 7,20
nach einem Rezept aus dem Augustinerstift St. Marien in Brixen
Mit gemahlenden Haselnüssen, gehobelten Mandeln, Rosinen und Äpfeln

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln
und Vanillesauce € 7,80

Schokopudding, mit in Honig karamellisierten
Walnüssen und Vanillesauce € 5,10

Warmes Beerenkompott mit Vanilleeis € 5,60



Von Elixieren und Kräutergeistern

Arquebuse 2cl € 4.20
Ein Destillat aus über 30 Kräutern und Wurzeln, nach dem Essen;
eine wundersame Mischung der Maristenbrüder in Furth in Niederbayern

Hermite 2cl € 4,20
Ein weiteres Kräuter-Destillat der Maristenbrüder: Die Zusammensetzung ist
seit 1893 gesetzlich geschützt

Hier braut der Abt

Die fein-herben Liköre der Benediktiner von St. Gilgen am Wolfgangsee werden hergestellt
wie vor tausend Jahren. Aus reinen, sorgfältig gesammelten Pflanzen, Früchten und Honig,
ohne jegliche fremde Zusätze.

Der Kanzler 2cl € 4,50
Klassischer Kräuterlikör regelt die Verdauung. Idealer Abschluß eines Essens.

Aicher Nussgeist 2cl € 4,50
Nüsse, Nelken, Zimt, Vanille, Muskat, Ingwer, Kalmus und Orangenschalen.
Reinigt Magen und Darm und sorgt für Wohlbefinden nach schwerem Essen.

Thymian Hirngeist 2cl € 4,50
Thymian verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, macht einen klaren Kopf.

Wildkirsche / Weichselkirsch 2cl € 4,50
Sauerkirsche, Orangenschale, Kräuter und Gewürze.
Fruchtig-süßer Digestif fördert die Verdauung.

Magensonne 2cl € 4,50
Enzian, Rhabarber, Galgant, Fenchel, Anis und Wermut, appetitanregend
und magenwirksam.

Klostergold 2cl € 4,50
Angelikawurz, Meisterwurz, Tausendgüldenkraut, Ivakraut & Ingwer,
blutreinigend & magenstärkend.

Bier vom Faß, nach bester deutscher Braukunst gebraut

	0,3l	0,5l
Klosterhof Naturtrüb (unfiltriert)	€ 3,40	€ 4,90
Schwarzbier	€ 3,40	€ 4,90
Binding Römer Pils	€ 3,40	€ 4,90
Schöffelhofer helles Hefeweizen	€ 3,40	€ 4,90



Flaschenbiere

Braumeister Kraftmalz, Malzbier, alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Schöffelhofer dunkles Hefeweizen	0,5l	€ 4,90
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	€ 4,90
Clausthaler alkoholfrei, extra herb	0,33l	€ 3,30
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,90

Apfelwein vom Faß

Rapp's Apfelwein	0,25l	€ 2,20
Rapp's Apfelwein	0,5l	€ 4,40
Bembel	1,0l	€ 8,80

Alkoholfreies

	0,2l	0,4l
Selters Mineralwasser	€ 2,30	€ 3,80
Selters Naturell (still)	€ 2,30	€ 3,80
Coca Cola ^{1,2}	€ 3,00	€ 4,40
Coca Cola light ^{1,2}	€ 3,00	€ 4,40
Fanta ²	€ 3,00	€ 4,40
Sprite	€ 3,00	€ 4,40
Schweppes Ginger Ale ^{2,4}	€ 3,00	€ 4,40
Schweppes Bitter Lemon ^{2,3}	€ 3,00	€ 4,40
Schweppes Tonic Water ^{2,3}	€ 3,00	€ 4,40
Fl. Selters Mineralwasser	0,75l	€ 4,80
Fl. Selters Naturell (still)	0,75l	€ 4,80

Säfte

	0,2l	0,4l
Orangen	€ 3,30	€ 4,80
Apfel, klar	€ 3,30	€ 4,80
Kirsch	€ 3,30	€ 4,80
Johannisbeere	€ 3,30	€ 4,80
Maracuja	€ 3,30	€ 4,80
Saftschorle	€ 3,00	€ 4,50

1 mit Coffein, 2 mit Farbstoff, 3 mit Chinin, 4 mit Ingwerauszug



Kaffee & Teespezialitäten



Kaffee Creme (WienerMischung)	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,30
Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,60
Kaffee Latte im Glas	€ 3,50

Teekanne Premium Tee	Tasse
	€ 2,80
- English Breakfast	
- Grüner Tee	
- Pfefferminztee	
- Früchte Auslese	

Alkoholisches

Fernet Branca 2cl	€ 2,80
Averna 2cl	€ 2,80
Ramazzotti 2cl	€ 2,80
Reichspostbitter 2cl der Magenbitter aus dem Taunus	€ 3,30
Korn 2cl	€ 2,70
Aquavit 2cl	€ 3,40
Grappa 2cl	€ 3,90
Wodka 2cl	€ 3,00
Tequila white 2cl	€ 3,00
Bacardi Rum white 2cl	€ 3,00
Myers Rum dark 2cl	€ 4,00
Unterthurner Waldler (Himbeere)	€ 3,80
Unterthurner Marille	€ 4,00
Schladerer Obstler 2cl	€ 3,00
Schladerer Williams 2cl	€ 3,80
Gordon's Dry Gin 2cl	€ 3,40
Calvados 2cl	€ 3,20
Martini Bianco 5cl	€ 3,90
Campari 4cl	€ 3,70

Remy Martin VSOP 2cl	€ 5,20
Cardenal Mendoza Brandy	€ 4,60
Sambuca 2cl	€ 3,20
Baileys 2cl	€ 3,00
Jack Daniel's 4cl	€ 7,00

weitere Classic malts of scotland
an der Bar

Longdrinks mit 4cl Alkohol

mit Campari	€ 6,50
mit Wodka, Gin, Bacardi, Tequila	€ 8,00
mit Jack Daniels, Myers Rum	€ 9,00



Jahrgangs Winzersekt (Bio) Riesling, extra trocken

Weingut Jacob Neumer, Rheinhessen
Frischer Rieslingsekt, mit Restsüsse

Flasche 0,75l € 29,00

Flasche 0,2l (Piccolo) € 11,00

