

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.

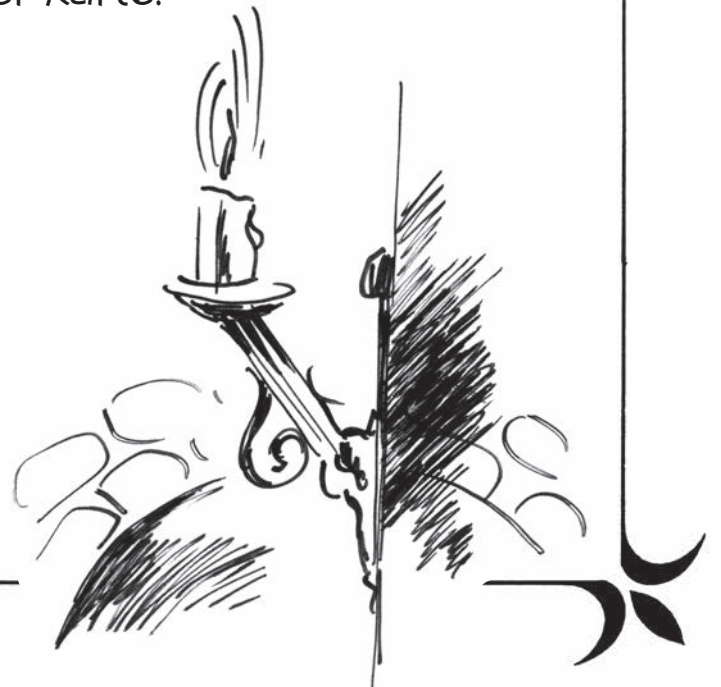
Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

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





Ich bin ein Koch / für ehrbar Gest
kan ich wol kochen auff das best /
Reiß / Pfeffer / ander gut Gemüß /
Vögel / Fisch / Sülzen / reß und süß /
Für Bauern und Handwercksmann /
Hierß / Gersten / Linsen / Arbeiß und Bon /
Rotseck / Würst / Suppen / Rüben und Kraut /
Damit sie auch füllen ir Haut.

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 € 6,90
nach Art des Küchenchefs Janaz Kilchhör des Benediktinerklosters Einsiedeln

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum € 6,90

Deftiger Erbseneintopf mit Speck, nach einem Rezept des Franziskanerbruders Philipp Plank € 7,50

Herzhafte Gulaschsuppe vom Rind -scharf & würzig- Überliefert vom reiselustigen Probst Fördermayr, der dieses Rezept aus Ungarn in das Augustiner Chorherrenstift St. Florian mitbrachte € 9,80

Tiroler Käsespätzle 🍷 € 16,80
mit kleinem Salat,
nach Art der Klosterküche des Klosters Neustift

Fleischkäse mit Spiegelei und 🍷
Bratkartoffeln ^{2,4} € 17,80



"Klosterhof" Wurstsalat (aus reiner Rindswurst, Senfvinaigrette, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gewürzgurken) mit Bratkartoffeln ^{2,4} € 15,40

Schweinskopfsülze mit Petersilie, 🍷
Bratkartoffeln und Remouladensauce ^{2,3,5} € 14,60

Bauernbrot mit Käse € 8,70

Handkäse mit Musik (2 Stück) € 8,70

Würziger alte Bergkäse, roher Landschinken ^{1,2,3}
und Bauernbrot € 11,70

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

Frankfurter Grüne Soße

Seit Jahrhunderten nutzen Klöster die Heilkraft und Würze der Kräuter - sieben davon finden sich bis heute in der traditionellen Frankfurter Grünen Soße. Ein einfaches Gericht mit tief verwurzelter Geschichte: erfrischend, ehrlich, hessisch.

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln € 14,90

Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln € 19,80

Rösti mit geräuchertem Lachs und Grüne Soße an Salat € 21,60

Wie schon der heilige Benedikt im 6. Jahrhundert lehrte: "Stabilitas et traditio Beständigkeit und Überlieferung." In den Klöstern wuchs daraus eine Kochkunst, die das Einfache ehrte und das Wesentliche bewahrte.

Schweinshaxe

Schon im Mittelalter wusste man kräftige Speisen zu schätzen. Die Schweinshaxe, langsam gegart und mit krosser Kruste, war nicht nur ein Festtagsgericht, sondern Ausdruck ländlicher Kochkunst und klösterlicher Bodenständigkeit.

Dazu servieren wir zwei Kartoffelklöße, kräftige Schwarzbiersoße und Krautsalat

€ 26,90

Deftiges vom Schwein

Bruder Alfred's Rostbratwürstchen 🍷
mit Kraut und Bratkartoffeln ^{1,4} € 17,40

Schnitzel Wiener Art mit Pommes 🍷 € 18,20

Schnitzel Jäger Art mit frischen Pilzen in Rahm und Spätzle
Die Leibspeise des Kemptener Fürstabt Roman Giel von Gielberg 🍷 € 19,80

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} € 22,30

Holzfüllersteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 🍷 € 18,60
mariniertes Schweinenackens Steak

Schweizer Sahnesteak - nach einem Spezialrezept des Bruder Gabriel Loser aus der
Benediktinerabtei St. Gallen - mit Käse gratiniert, 🍷
dazu Spätzle € 18,70

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} € 21,30

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

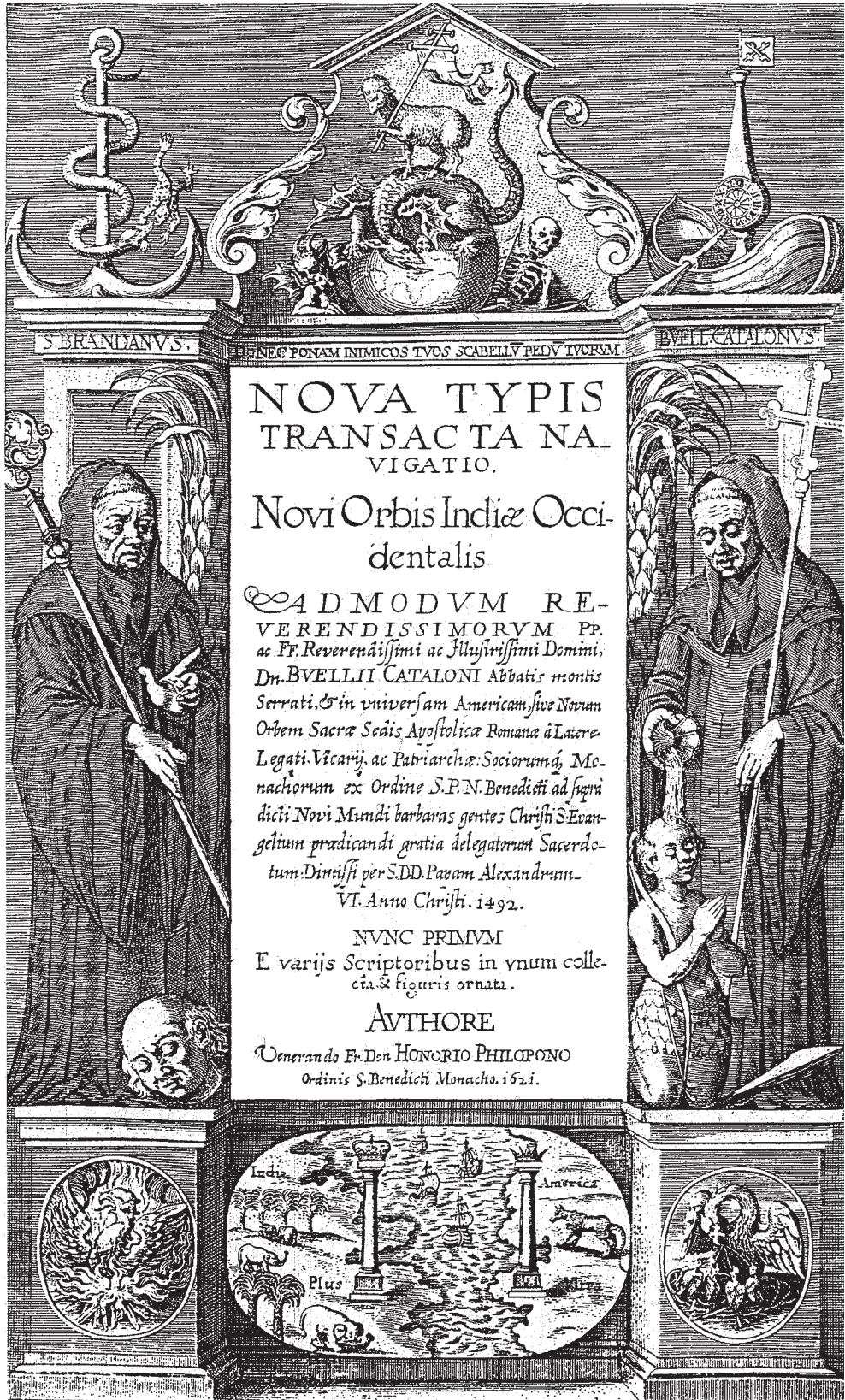
In einer Auflaufform mit Zwiebeln, Schinken und
Sahne überbackenes
Schnitzel, serviert mit Brot ^{3,5} € 17,80

extra Beilagen Pommes Frites oder
Bratkartoffeln € 19,90

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

Riesenfanne Bratkartoffeln belegt mit Steak,
Rostbratwürstchen, Schnitzel und
Fleischkäse ^{1,2,4} € 84,00





S. BRANDANVS.

NEC PONAM INIMICOS TVOS SCABELLVS PEDV TVORVM.

BVELL. CATALONVS.

NOVA TYPIS
TRANSACTA NA-
VIGATIO.

Novi Orbis Indiæ Occi-
dentalis

AD MODVM RE-
VERENDISSIMORVM PP.
ac FF. Reverendissimi ac Illustriissimi Domini.
Dn. BVELLII CATALONI Abbatis montis
Serrati, & in universam Americam, sive Novum
Orbem Sacrae Sedis Apostolicae Romanae & Latera-
Legati, Vicarij, ac Patriarchae, Sociorumq; Mo-
nachorum ex Ordine S. P. N. Benedicti ad supri-
dicti Novi Mundi barbaras gentes Christi Evan-
gelium predicandi gratia delegatorum Sacerdo-
tum. Dimissi per S. DD. Pavam Alexandrinam.

VI. Anno Christi. 1492.

NUNC PRIMUM
E varijs Scriptoribus in vnum colle-
cta & figuris ornata.

AVTHORE

Venerando Fr. Dn. HONORIO PHILOPONO
Ordinis S. Benedicti Monacho. 1621.



Herzhaft, reichhaltig und vom Rind

Rinderroulade (mit Gurke und Speck gefüllt) in Biersoße,
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße² € 26,20

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

Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter € 29,70

Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterknoblauch € 29,70

Rumpsteak (ca. 250g) mit grüner Pfeffersauce € 29,80

Als Beilage zu den Rumpsteaks wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Rumpsteak "Klosterhof" (ca.250g), mit in Basilikumbutter
angebratenen Tomaten, überbacken mit Mozzarella € 29,80

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 € 16,50

Schinkennudeln in Kräuterrahm^{3,5} 🍷 € 15,70

Penne mit geräuchertem Lachs in Dillrahmsauce 🍷 € 18,50

Gutes aus der Knolle

Bratkartoffeln mit Spiegelei 🍷 € 12,60

Bauernfrühstück (Bratkartoffeln, Speck, Paprika, Karotten,
Lauchzwiebeln, mit 2 Eiern in der Pfanne geschwenkt) mit kleinem Salat € 13,50

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

Rösti mit frischem Pilzgemüse in Rahm € 16,60

Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Salat € 17,50

Rösti mit geräuchertem Lachs und süßer
Dill-Dijonsenf-Sauce an Salat € 21,60

Rösti mit Geschnetzeltem Züricher Art (vom Schwein) € 19,60





*„Der Coquinarius ist von bescheidenem Herzen und gütiger Seele,
durchdrungen von Barmherzigkeit, unnachsichtig gegenüber sich selbst,
großherzig gegenüber anderen, Samariter gramgefüllter Seelen“*

Ordensregel der Abtei von Eynsbam (1344)

(Coquinarius-Koch)

Vom Federvieh



Gebratene Putenbrust mit Senfsauce,
Knoblauch und Reis € 18,40

- Ein Lieblingsgericht der Klosteroberin Mutter du Calvaire
des Klosters Val-De-Grace von Toulouse

Geflügelcurry mit Mandeln
und Reiskugel (Pute)

€ 18,20

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 € 6,60

Salat mit gebratenen Champignons
und Parmesan 🍄 € 16,80

Nach Art der Mönche der Kartause San Lorenzo in Padula

Bunter Blattsalat mit paniertem
Schafskäse und Oliven 🍷 € 17,60

Salat mit Thunfisch, Oliven, Peperoni
und Schafskäse € 16,40

Salat mit gebratener Putenbrust und Erdnussdip € 18,20

Von einer Reise nach Asien brachte der Marquis de Fontes eine vegetarische
Speise der Tibetischen Mönche in das Karmeliterkloster von Compiègne mit:

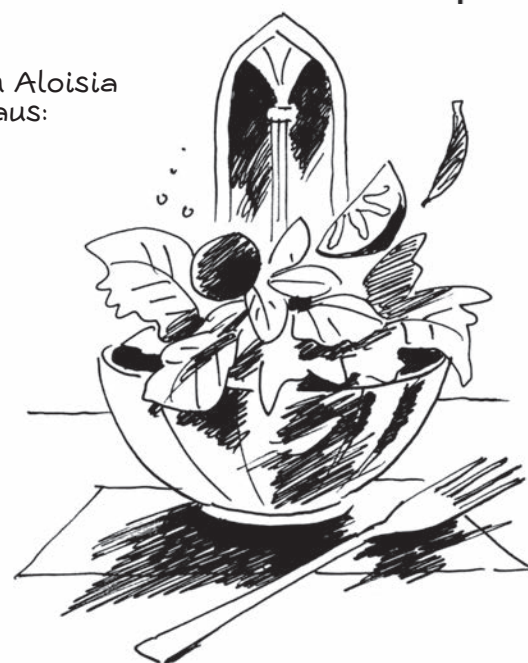
In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein,
asiatisch scharf gewürzt, mit pikanter Mangosauce und
Joghurt-Minze Sauce, an Salat

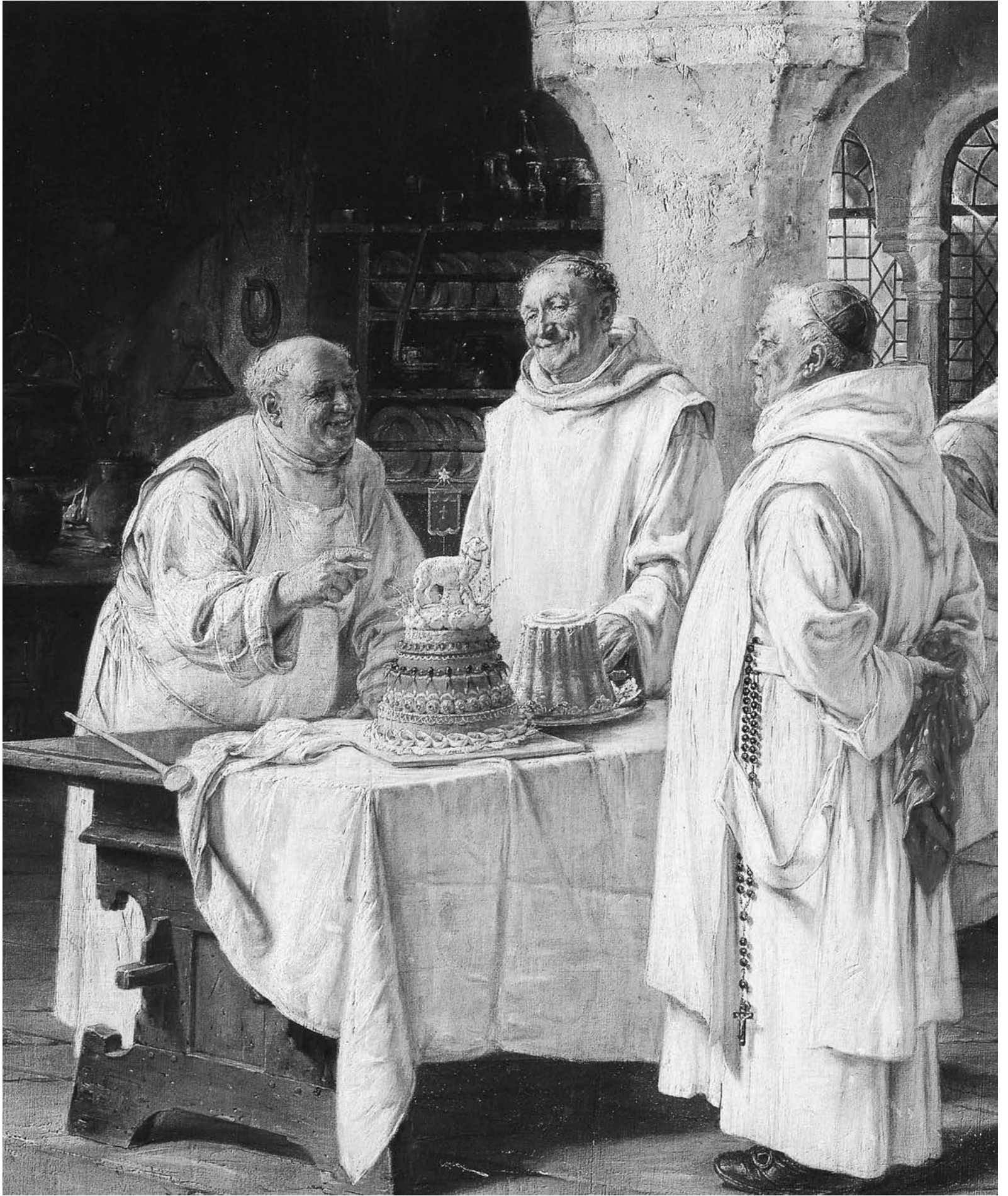
€ 17,40

Für die jüngsten Novizen (bis 12 Jahre)

Eine Kinderportion Pommes mit Ketchup

€ 1,00





Himmlische Naschereien

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker,
Vanillesoße und Schlagsahne € 8,80

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleeis € 9,40
nach einem Rezept aus dem Augustinerstift St. Marien in Brixen
Mit gemahlene Haselnüssen, gehobelten Mandeln, Rosinen und Äpfeln

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln
und Vanillesauce € 9,80

Schokopudding, mit in Honig karamellisierten
Walnüssen und Vanillesauce € 7,20

Warmes Beerenkompott mit Vanilleeis € 7,60



Von Elixieren und Kräutergeistern

Arquebuse 2cl € 6,40
Ein Destillat aus über 30 Kräutern und Wurzeln, nach dem Essen;
eine wundersame Mischung der Maristenbrüder in Furth in Niederbayern

Hermite 2cl € 6,40
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 € 6,40
Klassischer Kräuterlikör regelt die Verdauung. Idealer Abschluss eines Essens.

Aicher Nussgeist 2cl € 6,40
Nüsse, Nelken, Zimt, Vanille, Muskat, Ingwer, Kalmus und Orangenschalen.
Reinigt Magen und Darm und sorgt für Wohlbefinden nach schwerem Essen.

Thymian Hirngeist 2cl € 6,40
Thymian verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, macht einen klaren Kopf.

Wildkirsche / Weichselkirsch 2cl € 6,40
Sauerkirsche, Orangenschale, Kräuter und Gewürze.
Fruchtig-süßer Digestif fördert die Verdauung.

Magensonne 2cl € 6,40
Enzian, Rhabarber, Galgant, Fenchel, Anis und Wermut, appetitanregend
und magenwirksam.

Klostergold 2cl € 6,40
Angelikawurz, Meisterwurz, Tausendgüldenkraut, Ivakraut & Ingwer,
blutreinigend & magenstärkend.

WON DER EERLICHE

sinlichen / auch erlaubten Wolust des
leibs / Sich inn essen / trincken / kirtzweil ic. allerlay vnd man-
cherlay Creaturen vnd gaabenn Gottes / Fisch / Vögel / Wildpret / Frucht
der erden ic. mit Gott / allen creē / auch gesündheit des menschen / mit danck sagung zu
gebrauchen mügen / von allen Weisen / Erbaren vnd geleerten / besonders den Arz-
ten gerathen / zügelassen vnd gestattet / sein ordenlich hie in p. bücher gesetzt / ges-
tocht / vnd auff den tisch sein lustig bereit vnd auffgetragen wirt / Durch
den hochgeleerten Philosophum vnd Oratorem / das ist weyesten
vnd beredtesten Herrn / Sap. Platinam von Cremona / vnder
Friderico iij. dem Römische Kaiser gelebt / im Jar 1481.

setz jüngst grünlich auß dem latein vertütscht / durch

M. Stephanum Vigilium Pacimontanum.

M. J. M. Im Jar / M. D. XXXXII. s. Andeck.



Vnd zwar Gott hat sich selbs nicht vnbezüget gelassen / hat vns vil gües ge-
thon / vnd vom himel regen vnd fruchtbare zeitung geben / vns
sere hertzen erfüllet mit speiß vnd freuden ic. Acto. xij.

Bier vom Fass, nach bester deutscher Braukunst gebraut

Benediktiner Hell	0,3l / 0,5l / 1,0l	€ 4,10 / € 5,80 / € 10,80
Benediktiner Weißbier naturtrüb (Hefeweizen)	0,3l / 0,5l / 1,0l	€ 4,10 / € 5,80 / € 10,80
Licher Pils	0,2l / 0,4l / 1,0l	€ 2,80 / € 4,70 / € 10,80
Köstritzer Schwarzbier	0,3l / 0,5l	€ 4,10 / € 5,80
Bitburger Alkoholfrei	0,4l	€ 4,70

Flaschenbiere

Kandi Malz, alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier naturtrüb (Hefeweizen) alkoholfrei	0,5l	€ 5,80

Apfelwein vom Fass

von der Kelterei Steden aus Oberursel

Steden's Apfelwein 0,25l	€ 3,10
Steden's Apfelwein 0,5l	€ 5,20
Bembel 1,0l	€ 10,40

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l/0,75l	€ 3,20	€ 6,90
Naturell (still) 0,25l/0,75l	€ 3,20	€ 6,90
Hausgemachte Limonade - regelmäßig wechselnde Sorten	0,5l	€ 5,20
Almdudler	0,35l	€ 4,80
Coca Cola	0,2l 0,4l	€ 3,20 € 4,60
Coca Cola Zero	0,2l 0,4l	€ 3,20 € 4,60
Fanta	0,2l 0,4l	€ 3,20 € 4,60
Sprite	0,2l 0,4l	€ 3,20 € 4,60
Coleman Ginger Ale	0,2l	€ 3,80
Coleman Bitter Lemon	0,2l	€ 3,80
Coleman Tonic Water	0,2l	€ 3,80

Säfte 0,25l 0,5l

Alle Säfte als Schorle möglich

Rapp's Orangensaft	€ 3,40	€ 5,20
Steden's Apfelsaft naturtrüb	€ 3,40	€ 5,20
Rapp's Rhababer	€ 3,40	€ 5,20
Rapp's Johannisbeere	€ 3,40	€ 5,20
Rapp's Maracuja	€ 3,40	€ 5,20





Kaffee & Teespezialitäten

Kaffee Creme	€ 3,30
Milchkaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,80
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,90
Kaffee Latte im Glas	€ 3,80

Teekanne Premium Tee

- English Breakfast	Tasse	€ 3,20
- Grüner Tee		
- Pfefferminztee		
- Früchte Auslese		

Alkoholisches

Fernet Branca 2cl	€ 3,40
Averna 2cl	€ 3,40
Ramazzotti 2cl	€ 3,40
Reichspostbitter 2cl der Magenbitter aus dem Taunus	€ 3,80
Korn 2cl	€ 2,90
Aquavit 2cl	€ 3,40
Grappa 2cl	€ 3,90
Wodka 2cl	€ 3,40
Tequila white 2cl	€ 3,40
Bacardi Rum white 2cl	€ 3,40
Prinz Alte Himbeere	€ 4,40
Prinz Alte Haselnuss	€ 4,40
Prinz Alte Marille	€ 4,40
Prinz Alte Williamsbirne	€ 4,40
Prinz Obstler	€ 4,40
Gordon's Dry Gin 2cl	€ 3,40
Calvados 2cl	€ 3,20
Martini Bianco 5cl	€ 3,90
Campari 4cl	€ 3,70

Sambuca 2cl	€ 3,60
Baileys 2cl	€ 3,40
Jack Daniel's 4cl	€ 8,00
Mispelchen (der Frankfurter Klassiker)	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 8,50
Hugo	€ 8,50

Longdrinks mit 4cl Alkohol

mit Campari	€ 8,50
mit Wodka, Gin, Bacardi, Tequila	€ 9,50
mit Jack Daniels	€ 9,50



Zu guter letzt....



„Betet für unsere armen Sünder.“

Auszug aus dem Decamerone von Boccaccio aus dem 15. Jahrhundert