



Herzlich Willkommen im Kloster Restaurant

Unsere Aktionen auf einem Blick:

- **Mittagsgericht** täglich wechselnd (**Dienstag bis Samstag** 11:30 bis 15:00 Uhr)
gilt nicht an Sonn und Feiertagen
- Jeden **Dienstag** hausgemachte **Reibekuchen** in verschiedenen **Variationen**
Januar bis Oktober
- Jeden **Freitag Backfisch** vom Seehecht mit Salat und Knoblauchdip
Januar bis Oktober
- **Schnitzel** wöchentlich wechselnd (**Dienstag bis Sonntag** 11:30 bis 21:00 Uhr)
- **Beliebte Saisonale Gerichte:** Spargel, Pfifferlinge, Muscheln und Wildgerichte
- **Traditionelles Gänseessen** Brust & Keule mit Knödeln
und Rotkohl aus dem Klostergarten Ende Oktober bis Mitte Dezember
- **Brunchbuffet an Weihnachten & Ostern** (10:00 Uhr bis 14:30 Uhr)
nur auf Vorbestellung: Restaurant bis 15:00 Uhr geöffnet!
- **Jetzt NEU!** Hausgemachte **Waffeln** von **Januar bis April**
immer Samstag und Sonntags

FRISCHE, QUALITÄT und REGIONALITÄT

Die Verwendung regionaler Produkte liegt uns am Herzen, so beziehen wir z.B.

- Kräuter, Salat und Gemüse je nach Saison aus dem Klostergarten
- Kuchen von der Bäckerei Mattheisen aus Wevelinghoven
- Kartoffeln vom Bauernhof Ehl aus Barrenstein
- Muscheln vom Lieferanten Wüllenweber aus Mönchengladbach
- Getränke vom Lieferanten Preckel aus Hemmerden
- Brote von der Bäckerei Lenders aus Beburdyck
- Fleisch und Wurst von Pick und Goertz aus Jüchen

.....

Wir hoffen es schmeckt Ihnen (so gut wie uns)!

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



„Etwas für Zwischendurch“

- Möhren- Petersilienwurzelcrèmesuppe**
mit Croûtons, Kräutern und Vinschgauer Brotkruste € 4,80
- Hausgemachte Ofenkartoffel** (vegetarisch)
mit Salat und Kräuter-Knoblauch-Schmand € 10,80
- mit Sweet- Chili- Hähnchenbrust** € 12,80
- „Klosterbrotzeit“ auf dem Holzbrett**
mit luftgetrockneter Edelsalami, Flöns,
Knoblauch- Schinkenwurst, kleinen Räucherwürstchen,
mittelaltem Gouda, Butter und Vinschgauer Brotkruste € 11,80
- Regenbogenforelle**
aus der Hauseigenen Räucherei & örtlicher Aufzucht
mit Salat, Sahnemeerrettich und Vinschgauer Brotkruste € 11,90

„Salate aus dem Klostergarten“

- „Großer gemischter Salatteller“** (vegetarisch)
mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprikastreifen,
Radieschen und frischen Kräutern;
dazu Hausdressing und Vinschgauer Brotkruste € 9,80
- mit Sweet- Chili- Hähnchenbrust** € 11,80
- mit Caipirinha- Räucherlachs** € 12,80
- Salat als Beilage** (nur in Verbindung mit einem Gericht) € 3,50

Salate variieren je nach Erntezeit!

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



„Langwadener Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein; mit rustikalen Pommes frites
und Beilagensalat

€ 11,90

Schnitzel „der Woche“

Fragen Sie unser Servicepersonal!

€ 13,80

Riesen- Currywurst „nach hauseigenem Rezept“

ca. 200g mit rustikalen Pommes frites und Beilagensalat

€ 9,90

„Klosterpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet mit Röstkartoffeln
und Speckbohnen; dazu Pfefferrahmsauce

€ 18,60

Rumpsteak vom freilaufenden Rind

„Black Angus“ (ca. 200g) mit Röstkartoffeln,
Röstzwiebeln und Beilagensalat; dazu Pfeffersauce

€ 19,80

Spareribs „Klosterstyle“

fruchtig im Klosterbier mariniert; dazu
zweierlei Dips und Vinschgauer Brotkruste

€ 12,90

Grüne Ravioli (vegetarisch)

mit Pesto und Parmesan gefüllt; Fetakäse, Rucola
mediterranem Gemüse a la crème und Kirschtomaten

€ 12,80

Kartoffel- Ratatouille- Fetaauflauf (vegetarisch)

mit Tomaten, Kräutern, Rucola, nativem Olivenöl
und Vinschgauer Brotkruste

€ 11,80

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



„Hausgemachte Desserts“

- Schokokuchen aus dem Weckglas**
mit Mangoragout, Bourbon Vanilleeis und Sahne € 6,80
- Limetten- Joghurtmousse aus dem Weckglas**
mit Haselnusscrumble und Beerenragout € 5,80

„Klassiker: Nur für unsere kleinen Gäste“



- Kinderkartoffeln** (vegetarisch)
gebuttert mit Erbsen und Möhren € 4,80
- Kinderbratwurst** (ca.80g)
mit rustikalen Pommes frites € 5,80
- Kinderschnitzel**
vom Schwein: mit rustikalen Pommes frites € 5,80
- Räuberteller** (solange du noch nicht zur Schule gehst 😊)
Teller, Besteck und Serviette
zum „räubern“ auf Mamas und Papas Teller € 0,00

„Dessert: Nur für unsere kleinen Gäste“

- Mini Milk** € 1,00
verschiedene Sorten (Vanille, Erdbeere, Schoko)
- Flutsch-Finger** € 1,50



Allergiker/ Zusatzstoff Karte bekommen Sie auf Wunsch vom Servicepersonal!

Öffnungszeiten Restaurant:
Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr
montags haben wir geschlossen
Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Bolten – Klosterbräu

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Bolten - Klosterbräu hell (Pilsener Brauart)	0,40 l	€ 3,40
Bolten - Klosterbräu dunkel (Ur-Alt naturtrüb)	0,40 l	€ 3,40
Bolten - Klosterbräu Weizen (Ur-Weizen naturtrüb)	0,40 l	€ 3,40

Bier Variationen

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Radler (Klosterbräu hell, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster (Klosterbräu hell, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Krefelder (Klosterbräu dunkel, Pepsi Cola) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (Klosterbräu Weizen, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (Klosterbräu Weizen, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Rhabarber Weizen (Klosterbräu Weizen, Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
König Ludwig Weizen	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (König Ludwig Weizen, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (König Ludwig Weizen, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Rhabarber Weizen (König Ludwig Weizen, Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

	<u>Flasche</u>	<u>EUR</u>
Vita Malz	0,33 l	€ 2,60
Bitburger 0,0%	0,33 l	€ 2,60
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	€ 2,60

Sollten Sie Fragen bezüglich der Allergenen Stoffe haben die gegebenenfalls im Bier enthalten sind, so wenden Sie sich bitte direkt an die jeweiligen Brauereien. (über Internet oder auch telefonisch)

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Rotweine:

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
2014er* Schoppenstecher Rotwein trocken, Nahe. Leichter Rotwein. (Flasche 1,00 l € 17,90)	0,20 l	€ 3,70
2013er* Bäder Wein Edition No. 11 trocken, Nahe. Kirsch und Vanillenuancen. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 5,40

Weißweine:

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
2015er* Schoppenstecher Weißwein trocken, Nahe. Bekömmlich leichter Weißwein. (Flasche 1,00 l € 17,90)	0,20 l	€ 3,70
2016er* Rüdesheimer Wiesberg Riesling trocken, Nahe. Fruchtiger Weißwein. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 4,80
2015er* Weißer Burgunder trocken, Nahe. Aromen von Banane und Pfirsich. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 5,30

Sollten Sie Fragen bezüglich der Allergenen Stoffe haben die gegebenenfalls im Wein enthalten sind, so wenden Sie sich bitte direkt an unseren Weinlieferanten. (über Internet oder auch telefonisch)

*Jahrgänge können gegebenenfalls abweichen.

Öffnungszeiten Restaurant:
Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr
warme Küche bis 21:00 Uhr
montags haben wir geschlossen
Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Roséwein:

2015er* Schoppenstecher Roséwein
trocken, Nahe. Aromatisch und spritzig
(Flasche 1,00 l € 17,90)

Glas

EUR

0,20 l

€ 3,70

Perlwein:

L. Perle
trocken, Nahe. Perlwein mit Kohlensäure.

Flasche

EUR

0,75 l

€ 14,90

Wein Variationen:

Weißweinschorle
(Riesling mit Wasser)

Roséweinschorle
(Schoppenstecher Rosé mit Wasser)

Glas

EUR

0,20 l

€ 3,50

0,20 l

€ 3,50

Sollten Sie Fragen bezüglich der Allergenen Stoffe haben die gegebenenfalls im Wein enthalten sind, so wenden Sie sich bitte direkt an unseren Weinlieferanten. (über Internet oder auch telefonisch)

*Jahrgänge können gegebenenfalls abweichen.

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Alkoholfreie Softgetränke

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l	€ 2,90
Cola (Pepsi) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Cola Zero (Coca Cola Zero) 1,2,9,12,13	0,40 l	€ 3,40
Gelbe Limonade (Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Weißer Limonade (7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Spezi (Schwip Schwap) 1,2,3,12	0,40 l	€ 3,40
Bitter Lemon (Schweppes) 3,9,13,15	0,40 l	€ 3,60

Saftschorlen

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Apfelschorle (Rhodius) 2,9	0,40 l	€ 3,20
Orangenschorle (Rhodius mit Orangensaft) 2,9	0,40 l	€ 3,40
Rhabarberschorle (Rhodius mit Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,40

Säfte

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
Apfelsaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60
Rhabarbersaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60
Orangensaft (Granini) 2,9	0,40 l	€ 3,60

Wasser Gerolsteiner Gourmet

	<u>Flasche</u>	<u>EUR</u>
Flasche Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	€ 5,60
Flasche Gerolsteiner naturell (still)	0,75 l	€ 5,60

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Heißgetränke

EUR

Tasse Café Créma ¹²	€ 2,20
Große Tasse Café Créma ¹²	€ 4,00
Cappuccino ¹²	€ 2,40
Chococino	€ 3,90
Milchkaffee ¹²	€ 2,80
Latte Macchiato ¹²	€ 2,80
Espresso ¹²	€ 2,00
Doppelter Espresso ¹²	€ 3,90
Espresso Macchiato ¹²	€ 2,10
Tasse Schokolade	€ 2,70
wahlweise mit Sahne	€ 3,20

Tasse Westhoff Tee

€ 2,70

- **Pfefferminze** (Kräutertee)
- **Rooibos Vanille** (Kräutertee)
- **Kamille** (Kräutertee)
- **Darjeeling** (Schwarzer Tee)
- **Earl Grey** (Schwarzer Tee)
- **Zitrone & Limette** (Früchtetee)
- **Früchtemischung** (Früchtetee)
- **Grüner Tee** (Grüner Tee)

Beachten Sie unser täglich wechselndes Kuchenangebot!

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Spirituosen

2cl

EUR

Asbach Uralt

€ 3,50

Killepitsch

€ 3,50

Williams

€ 3,50

Obstler

€ 3,50

Grappa

€ 3,50

Linie

€ 3,10

Jubiläums Aquavit

€ 3,10

Abteitropfen

Klosterlikör

€ 2,90

Fernet branca

€ 2,90

Jägermeister

€ 2,50

Malteser

€ 2,80

Korn

€ 2,10

Sambuca

€ 3,10

Ouzo

€ 3,10

4cl

EUR

Ramazotti

€ 4,10

Averna

€ 4,10

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1=Farbstoff

2=Konservierungsstoffe

3=Antioxidationsmittel

4=Geschmacksverstärker

5=Geschwefelt

6=Geschwärzt

7=Phosphat

8=Milcheiweiß

9=Süßungsmittel

10=Sojaprotein

11=modifizierte Maisstärke

12=Koffein

13=Säuerungsmittel

14=Stabilisatoren

15=Chiminhaltig

Allergiker Karte bekommen Sie auf Wunsch vom Servicepersonal

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Bewegte Geschichte

Kloster Langwaden wurde Mitte des 12. Jahrhunderts als Nonnenkloster von Prämonstratenserinnen gegründet. Es bestand bis zur gewaltsamen Auflösung im Jahre 1802. Die Ländereien und die Mobilien (Möbel, Bilder etc.) wurden seinerzeit zu Gunsten der französischen Staatskasse öffentlich versteigert. Das Klosterareal erhielt 1805 ein Armeelieferant als Schuldentilgung. Von diesem übernahm drei Jahre später die ebenfalls französische Adelsfamilie Maison den Besitz. Sie ließ die romanische Klosterkirche abreißen, die Klostergebäude zu einem Schloss umbauen und einen parkähnlichen Garten anlegen. Bis zu seiner Veräußerung im Jahre 1910 blieb Schloss Langwaden im Besitz von Nicolaus-Joseph Maison, einer schillernden Persönlichkeit. Er hat mit Geschick und Glück in der napoleonischen und der bourbonischen Zeit Karriere in der Armee gemacht. Der Käufer und zukünftige Schlossherr behielt das Anwesen Langwaden nicht lange. Schon im Jahre 1913 verkaufte er es weiter an den Grafen von Nesselrode.

Das Schloss wurde zum Wirtschaftsgut. Während der NS-Zeit diente das Gebäude als Arbeitslager und nach dem 2. Weltkrieg als Flüchtlings-Notunterkunft.

Die Bausubstanz näherte sich bedenklich dem Zustand einer Ruine. Auf der Suche nach einer neuen Heimat stießen 1961 Zisterziensermönche, die aus der Abtei Osek in Nordböhmen vertrieben wurden, auf das Schloss Langwaden. Sie ermittelten die Grafen von Nesselrode als, bis zum heutigen Tag, Eigentümer und erhielten von diesem einen Erbpachtvertrag. Zusammen mit vielen begeisterten Helfern, vornehmlich aus der Gemeinde Langwaden, begannen die Mönche 1962 umfangreiche Auf-, Renovierungs- und Umbauarbeiten. Schon im Oktober 1964 konnten sie die Räumlichkeiten für das Klosterleben einweihen und beziehen. Es folgten die Fertigstellung der Klosterkapelle, des Studienheims und endlich 1970 des gesamten Bauwerkes. Nach und nach wurden das Gästehaus, die Kloster- Restaurant, der Klosterkeller, der Klosterbiergarten und die sozialen Einrichtungen

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Wohngemeinschaft St. Bernhardt sowie die Seniorengemeinschaft St. Andreas in Betrieb genommen. Auch entstanden der Bernardus-Verlag und die Druckerei wie auch eine größere Klausur für die Mönchsgemeinschaft. Dabei sammelte man viele Erfahrungen. Einiges musste umgestaltet und renoviert werden.

Die Geschichte des Kloster Langwaden wurde fortgeschrieben und sie wird sich fortsetzen in einer hoffnungsvollen Zukunft, getragen und ermöglicht durch Gottes treue Liebe und Sorge.

Die Mönchsgemeinschaft von Langwaden

Mönch sein im Zisterzienserorden bedeutet, sich auf eine generationsübergreifende Glaubens- und Lebensgemeinschaft einzulassen. In Langwaden leben Mitbrüder aller Altersgruppen, die sich in einer "Großfamilie" vereinen. Diese gesunde Mischung verhindert eine Überalterung, sichert Nachwuchs und lehrt gegenseitigen Respekt. Es ist unser Bestreben, jungen Männern eine Lebensperspektive im Kloster zu geben, vor allem in Zusammenarbeit mit der Diözesanstelle Berufe der Kirche in Köln.

Als derzeit einziges monastisches Männerkloster im Erzbistum Köln sehen wir unsere besondere Verantwortung für den Dienst in Kirche und Welt und wollen gleichzeitig ein Ort des kulturellen Lebens und der spirituellen Ausstrahlung für die Menschen der Region sein.

Im Zisterzienserpriorat Langwaden leben Patres und Fratres. Ein Pater ist ein Mönch mit Priesterweihe, ein Frater hat keine Priesterweihe. Alle Mönche zusammen bilden den Konvent.

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi