



MÖNCH SEIN KRAFT FINDEN OBDACH GEBEN LEIB STÄRKEN

„Ein neuer Weg ist auch immer ein Wagnis. Aber wenn wir den Mut haben loszugehen, dann ist jedes Stolpern und jeder Fehltritt ein Sieg über unsere Ängste, Zweifel und Bedenken“.

Zwei Jahrzehnte!

Nach über 20 Jahren haben wir uns dazu entschlossen Bier nun aus der **Region** zu beziehen; von der Brauerei Bolten aus Korschenbroich.

Die Entscheidung ist uns natürlich nicht leichtgefallen.

Zukünftig bieten wir Ihnen jetzt ein **Bolten Klosterbräu** hell, dunkel und Weizen an.



Nach fast 20 Jahren haben wir Ende 2016 unseren ehemaligen Küchenchef in den Ruhestand verabschiedet.

2017 starteten wir mit einem neuen Küchenchef, der frischen Wind in unsere Klosterküche bringt und der zusammen mit der Gartenleitung unseres Klosters einen Anbauplan für das ganze Jahr erstellt hat, damit wir möglichst viele Produkte aus eigenem **Bio zertifiziertem** Anbau für unsere Gerichte verwenden können.

Mit neuem Bier und einem neuen Küchenchef möchten wir auf **FRISCHE, QUALITÄT und REGIONALITÄT** setzen, da dies unser Anspruch ist.

Die Verwendung regionaler Produkte liegt uns am Herzen, so beziehen wir z.B. unseren Kuchen von der Bäckerei Ersfeld aus Langwaden, unsere Kartoffeln vom Bauernhof Ehl aus Barrenstein, unsere Muscheln vom Lieferanten Wüllenweber aus Mönchengladbach, unsere Kräuter, Salat und Gemüse je nach Saison aus dem Klostergarten

.....

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

Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.

Geschäftsführer: Alois Seimetz ~ Restaurantleitung: Marcello Maurizi

Küchenleitung: Maximilian Kleis ~ Gartenleitung: Frank Vohwinkel

E-Mail: marcello.maurizi@klosterlangwaden.de

AG Mönchengladbach ~ VR 2551 ~ Kloster Langwaden 1 ~ 41516 Grevenbroich



„Etwas für Zwischendurch“

- 300 Crémige Berglinsensuppe**
mit Speckcroûtons und Wurzelgemüse € 5,90
- 301** auch als **Vegetarisch** erhältlich!
- 302 Hausgemachte Ofenkartoffel**
mit Hähnchenbruststreifen, sautierten Paprika,
Champignons, Kräuter-Knoblauch-Schmand
und Beilagensalat € 12,80
- 303** auch als **Vegetarisch** erhältlich! € 10,80
- 304 Lauwarme Lauch- Speck- Quiche**
mit kleinem Salat und Kräuter- Knoblauch-
Crème fraîche € 8,90

„Aus unserem Klostergarten“

- 310 Klostersalat „gebratene Hähnchenbruststreifen“**
mit frischen Kräutern und Hausdressing; dazu gebratene
Champignons, Paprikastreifen und rustikales Baguette € 11,80
- 311 Klostersalat „Rauchlachs“**
mit frischen Kräutern und Hausdressing; dazu
Paprikastreifen, geröstete Walnusskerne
und rustikales Baguette € 12,80
- 312 Klostersalat „Vegetarisch“** (vegetarisch)
mit frischen Kräutern, Hausdressing dazu
Paprikastreifen, Fetakäse, Oliven, rote Zwiebeln,
und rustikales Baguette € 11,50
- 313 Beilagensalat** (nur in Verbindung mit einem Gericht) € 3,50



„Leckere Gerichte“

- 320 Schnitzel „Wiener Art“**
vom Schwein; mit Pommes frites und Beilagensalat € 11,80
- 321 Schnitzel „steirische Art“**
vom Schwein; in der Kürbiskernpanade
mit Pommes frites, Kürbiskernöl und Beilagensalat € 13,80
- 322 „Langwadener Klosterpfanne“**
Medaillons vom Schwein in Pfeffersauce
mit Röstkartoffeln und feinen Speckbohnen € 17,50
- 323 Rumpsteak vom freilaufenden Rind**
„Black Angus“ (ca. 200g) mit Röstkartoffeln,
Pfeffersauce und Beilagensalat € 19,80
- 324 Roastbeef (kalt) vom freilaufenden Rind**
„Black Angus“ mit Röstkartoffeln,
Sauce Tartare und Beilagensalat € 16,90
- 325 Frische Tortellini mit Parmesan** (vegetarisch)
gefüllt mit Spinat; in Nussbutter geschwenkt
mit getrockneten Tomaten, gerösteten Walnüssen
und Rucola € 12,80

„Für unsere kleinen Gäste“

- 330 Kinderschnitzelchen**
mit Pommes frites € 6,80
- 331 Kinderpappardelle (Bandnudeln)** (vegetarisch)
mit Tomatensauce € 5,80



„Bayerische Wochen“

Zwiebelsuppe mit Knöpfle, Speck und Kräutern	€ 5,95
Münchener Weißwürstl im Gewürzsud mit Brezel und Süßen Händlemayer Senf	€ 6,90
Hausgemachte Knöpfle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	€ 9,80
Knuspriger Spanferkelbraten in der Pfanne, Dunkelbiersauce mit Krautsalat und Brot	€ 11,50
Bayerischer Fleischkäse mit Röstkartoffeln, Spiegelei und Salat	€ 12,80
Ketchup/ Mayonnaise	€ 0,30

„Saisonale Desserts“

Lauwarmes Schokoküchlein mit Macadamiaeis und Sahne	€ 6,80
Vanilleeis (3 Kugeln) mit steirischem Kürbiskernöl gerösteten Kürbiskernen und Sahne	€ 5,80



„Mittagsgericht“

Von Dienstag bis Samstag (11:30 Uhr bis 15:00 Uhr)

- 400 Mittagsgericht**
Täglich wechselnd € 5,95*

Beilagen können beim Mittagsgericht nicht geändert werden!

(Gilt nicht an Sonn- und Feiertagen)

* Preis gilt für das Jahr 2017

„Hausgemachte Reibekuchen“

Jeden Dienstag bis Oktober;

- 401 Reibekuchen „Rheinische Art“**
mit Apfelkompott € 5,80
- 402 Reibekuchen**
mit Schwarzbrot, Butter und Rübekraut € 6,80
- 403 Reibekuchen**
mit Rauchlachs und Zitronen- Crème- fraîche € 8,90

Reibekuchenportion (3 Stück)

„Hausgeräucherte Forelle“

Jeden Mittwoch bis Oktober
solange der Vorrat reicht;

- 404 Hausgeräucherte Forelle**
mit Salat, rustikalem Baguette und Sahnemeerrettich € 11,90

Bolten – Klosterbräu **naturtrüb und frisch vom Fass**

Unser helles „**Bolten – Klosterbräu**“ ist ein **naturtrübes Landbier** und man könnte es als süffig beschreiben. Ein Bier, das unkompliziert im Genuss ist und deshalb auch einer sehr breiten Gruppe von Menschen schmeckt. Eine Gebrauchsanweisung gibt es also nicht dafür. Ausgezeichnet mit der DLG-Medaille in Gold.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Das **dunkle „Bolten – Klosterbräu“** ist ein **naturtrübes Ur-Alt**. Es bietet Ihnen einen vollen, aromatischen Altbiergeschmack, der unter anderem dadurch entsteht, dass es eben unfiltriert bleibt und mit ausgesuchten Reinzuchthefen hergestellt wird. Ausgezeichnet mit der DLG-Medaille in Gold.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Das **Klosterbräu Weizen** ist ein Ur-Weizen und wird mit hellem Weizen- und Gerstenmalz eingebraut und bleibt hefetrüb-naturbelassen, wird also nicht filtriert. So entsteht ein spritzig frisches Weizenbier, das nicht nur im Sommer hervorragend schmeckt.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfenextrakt, Bolten-Hefe. Alk. 4,9%



Diese Biere sind gebraut von der ältesten Altbierbrauerei der Welt.

Privatbrauerei Bolten GmbH & Co. KG
Rheydter Str. 138
41352 Korschenbroich





Bolten – Klosterbräu

	<u>vom Fass</u>	<u>EUR</u>
Bolten - Klosterbräu hell (Landbier naturtrüb)	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 (Bolten - Klosterbräu hell, mit 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster (Bolten - Klosterbräu hell, mit Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Krefelder (Bolten - Klosterbräu dunkel mit Pepsi Cola) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (Bolten – Klosterbräu Weizen, mit 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (Bolten – Klosterbräu Weizen, mit Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40

Alkoholfreie Biere vom Fass

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

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

~Unsere Empfehlung für Sie!~

Rhabarber Weizen

(Bolten – Klosterbräu Weizen mit Rhabarbersaft) 2,9

vom Fass

0,40 l

EUR

€ 3,90

Rhabarber Weizen alkoholfrei

(König Ludwig Weizen alkoholfrei, mit Rhabarbersaft) 2,9

0,40 l

€ 3,90

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)



Rotweine:

	<u>Glas</u>	<u>EUR</u>
2011er* 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
2014er* Rüdesheimer Wiesberg Riesling trocken, Nahe. Fruchtiger Weißwein. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 4,80
2014er* Weißer Burgunder trocken, Nahe. Aromen von Banane und Pfirsich. (Flasche 0,75 l € 17,80)	0,20 l	€ 5,30



Weingut Jakob Bäder und Sohn
Rüdesheimer Hof
55593 Rüdesheim
Tel.0671-26665



Roséwein:

2014er* Schoppenstecher Roséwein
trocken, Nahe. Aromatisch und spritzig
(Flasche 1,00 l € 17,90)

Glas

0,20 l

EUR

€ 3,70

Perlwein:

L. Perle
trocken, Nahe. Perlwein mit Kohlensäure.

Flasche

0,75 l

EUR

€ 14,90

Wein Variationen:

Weißweinschorle
(Riesling mit Wasser)

Glas

0,20 l

EUR

€ 3,50

Roséweinschorle
(Schoppenstecher Rosé mit Wasser)

0,20 l

€ 3,50

Calimocho
(Rotwein No.11 mit Pepsi Cola) 1, 12

0,20 l

€ 3,50

Tinto de verano
(Rotwein No.11 mit 7up) 2

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.



Weingut Jakob Bäder und Sohn

Rüdesheimer Hof

55593 Rüdesheim

Tel.0671-26665



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 light (Pepsi light) 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	€ 5,50
Flasche Gerolsteiner naturell (still)	0,75 l	€ 5,50



Heißgetränke

Tasse Café Crème ¹²	€ 2,20
Tasse Kaffee Hag	€ 2,00
Kännchen Café Crème ¹²	€ 4,00
Cappuccino ¹²	€ 2,40
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

*Beachten Sie unser täglich
wechselndes Kuchenangebot!*

Spirituosen

2cl

Asbach Uralt/ Killepitsch	€ 3,50
Williams/ Obstler/ Grappa	€ 3,50
Linie/ Jubiläums Aquavit	€ 3,10
Abteitropfen/ Klosterlikör	€ 2,90
Fernet branca	€ 2,90
Jägermeister	€ 2,50
Malteser	€ 2,80
Korn	€ 2,10
	<u>4cl</u>
Ramazzotti/ Aversa	€ 4,10

Große Tasse Westhoff Tee
€ 2,70

Pfefferminze (Kräutertee)

Kamille (Kräutertee)

Rooibos Vanille (Kräutertee)

Earl Grey (Schwarzer Tee)

Darjeeling (Schwarzer Tee)

Zitrone & Limette (Früchtetee)

Früchtemischung (Früchtetee)

Grüner Tee (Grüner Tee)



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1=Farbstoff	9=Süßungsmittel
2=Konservierungsstoffe	10=Sojaprotein
3=Antioxidationsmittel	11=modifizierte Maisstärke
4=Geschmacksverstärker	12=Koffein
5=Geschwefelt	13=Säuerungsmittel
6=Geschwärtzt	14=Stabilisatoren
7=Phosphat	15=Chininhaltig
8=Milcheiweiß	

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 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.



Ihre Langwadener Mönche

