

Kloster-Einsicht

Getränkete: Ausgabe Sommer 22



Softgetränke

| | | |
|----------------------------|--------|--------|
| Mineralwasser (Rhodius) | 0,40 l | € 2,90 |
| Cola (Pepsi) | 0,40 l | € 3,80 |
| Cola Zero (Coca Cola Zero) | 0,40 l | € 3,80 |
| Gelbe Limonade (Mirinda) | 0,40 l | € 3,80 |
| Weißer Limonade (7up) | 0,40 l | € 3,80 |
| Spezi (Schwip Schwap) | 0,40 l | € 3,80 |
| Bitter Lemon (Schweppes) | 0,40 l | € 4,00 |
| Apfelsaft (Granini) | 0,40 l | € 4,00 |
| Rhabarbersaft (Granini) | 0,40 l | € 4,00 |
| Orangensaft (Granini) | 0,40 l | € 4,00 |
| Apfelschorle (Rhodius) | 0,40 l | € 3,80 |
| Rhabarberschorle | 0,40 l | € 3,80 |
| Orangenschorle | 0,40 l | € 3,80 |
| Fl. Gerolsteiner medium | 0,75 l | € 6,60 |
| Fl. Gerolsteiner naturell | 0,75 l | € 6,60 |



Biere vom Fass

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| Klosterbräu hell (Bolten) | 0,40 l | € 3,80 |
| Klosterbräu dunkel (Bolten) | 0,40 l | € 3,80 |
| Weizen (König Ludwig) | 0,40 l | € 3,80 |
| Radler | 0,40 l | € 3,80 |
| Alster | 0,40 l | € 3,80 |
| Krefelder | 0,40 l | € 3,80 |
| Rhababer-Weizen | 0,40 l | € 4,00 |

Alkoholfreie Biere

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| König Ludwig Weizen | 0,40 l | € 3,80 |
| Fl. Vita Malz | 0,33 l | € 3,40 |
| Fl. Bitburger 0,0% | 0,33 l | € 3,40 |
| Fl. Bitburger Radler 0,0% | 0,33 l | € 3,40 |



Weine & Variationen

Rotweine:

2015er* Schoppenstecher Rotwein

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 4,30 | 1,00 l | € 19,60 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

2015er* Bäder Wein Edition No. 11

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 6,60 | 0,75 l | € 23,10 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

Weißweine:

2020er* Schoppenstecher Weißwein

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 4,30 | 1,00 l | € 19,60 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

2020er* Rudesheimer Wiesberg Riesling

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 5,80 | 0,75 l | € 20,10 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

2020er* Weißer Burgunder

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 6,20 | 0,75 l | € 21,60 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

Roséwein:

2018er* Schoppenstecher Roséwein

| | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|---------|
| trocken, Nahe | 0,20 l | € 4,30 | 1,00 l | € 19,60 |
|---------------|--------|--------|--------|---------|

Variationen:

Weißweinschorle

| | | |
|--------------|--------|--------|
| mit Riesling | 0,20 l | € 4,00 |
|--------------|--------|--------|

Roséweinschorle

| | | |
|------------------------------|--------|--------|
| mit Schoppenstecher Roséwein | 0,20 l | € 4,00 |
|------------------------------|--------|--------|

Käfer Hugo

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,20 l | € 6,90 |
|--|--------|--------|

Käfer Hugo Rosé

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,20 l | € 6,90 |
|--|--------|--------|

*Jahrgänge bei unseren Weinen können evtl. abweichen!

Heißgetränke

| | |
|----------------------|--------|
| Tasse Café Créma | € 2,50 |
| Gr. Tasse Café Créma | € 4,30 |
| Cappuccino | € 2,70 |
| Latte Macchiato | € 3,80 |
| Milchkaffee | € 3,80 |
| Chococino | € 3,80 |
| Espresso | € 2,30 |
| Doppelter Espresso | € 4,20 |
| Espresso Macchiato | € 2,60 |
| Tasse Schokolade | € 3,60 |
| wahlweise mit Sahne | € 3,80 |
| Tasse Westhoff Tee | € 3,00 |
| Pfefferminze | |
| Rooibos Vanille | |
| Kamille | |
| Darjeeling | |
| Earl Grey | |
| Zitrone & Limette | |
| Früchtemischung | |
| Grüner Tee | |



Spirituosen

| | | |
|--|-----|--------|
| Asbach /Killepitsch/ Williams/ Obstler/ Grappa | 2cl | € 3,60 |
| Linie / Jubiläums Aquavit | 2cl | € 3,20 |
| Klosterlikör / Abteitropfen/ Sambuca / Ouzo | 2cl | € 3,20 |
| Fernet branca/ Jägermeister / Malteser | 2cl | € 3,00 |
| Korn | 2cl | € 2,40 |
| Ramazzotti / Averna | 4cl | € 4,20 |

Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Sommer 22

Etwas für Zwischendurch

„Hausgemachte Gulaschsuppe“
mit Spitzpaprika, Pilzen,
Kartoffeln, und
Vinschgauer Brot € 8,90

„Chili con Carne“
mit Kräuterschmand
und Vinschgauer Brot € 8,90

„Gebratene Kräuterdrillinge“
mit Paprika, Mischpilzen,
Rucolasalat
und Kräuter-
Knoblauch- Dip
auch  möglich € 13,80

wahlweise mit:
-karamellisiertem Ziegenkäse
-geräuchertem Limetten Lachs
-marinierter Hähnchenbrust
jeweils € 16,80

Kindergerichte (bis 12 J.)

„Kleines Schnitzel“
mit Rustikalen-Pommes € 6,50

„Kleine Bratwurst“
mit Rustikalen-Pommes € 6,50

„Nudeln“
mit Tomatensauce  € 6,50

„Mini Milk“
(Erdbeere, Vanille,
Schoko)  € 1,50

„Flutsch- Finger“ € 2,00


Kindergetränke auf Anfrage!



Ein Gut für Leib und Seele



„Es ist eine
Gabe sich
wohlfühlen.
Diese zu
pflegen und
zu erweitern,
ist das Ziel
unserer
Kloster-
Gastronomie“

Salate frisch & knackig

„Bunter Sommersalat“
nach Saison, Hausdressing 
und Vinschgauer Brot € 11,80

wahlweise mit:
-karamellisiertem Ziegenkäse 
-geräuchertem Limetten Lachs
-marinierter Hähnchenbrust
-gebratenen Pilzen,
Zwiebeln und Paprika 
jeweils € 14,80

Nur Dienstags (Jan. - Okt.)

„3 hausgemachte Reibekuchen“
-Apfelkompott € 8,00
-Schwarzbrot &
Rübenkraut € 9,00
-mariniertem Lachs € 10,00

Nur Freitags (Jan. - Okt.)

„Backfisch frisch zubereitet“
mit Knoblauchdip,
rustikalen Pommes
und Beilagensalat € 13,00

Unsre Klassiker

„Schnitzel Wiener Art“
vom Schwein; mit
rustikalen Pommes
und Beilagensalat € 15,90

wahlweise mit:
-Pilzrahmsauce
-Paprikasauce
-Pfeffersauce
jeweils € 16,90

„Langwadener Riesen-
Currywurst (ca. 200g)“
mit rustikalen Pommes
und Beilagensalat € 13,90

„Spare Ribs Kloster -Style“
fruchtig im Klosterbier
mariniert mit Vinschgauer
Brot und zweierlei Dips € 15,80

„Rumpsteak Black Angus“
ca. 200g
mit Kräuterbutter, gebratenen
Kräuter Drillingen,
Pfeffersauce und Beilagensalat € 23,90

„Ravioli Triangolo“
mit Ricotta- Spinat- Füllung,
hausgemachtem Pesto
a la Genovese, Rucola 
und Kirschtomaten € 15,80

Hausgemachte Desserts

„Gebackener Schokokuchen“
mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

„Panna Cotta“
mit Himbeermark und
Mandel- Vanillecrumble € 7,50

Besondere Angebote

- Mittagsgericht täglich wechselnd (gilt nicht am Wochenende und Feiertage)
- Saisonale Gerichte (Spargel, Pfifferlinge, Muscheln und Wildgerichte)
- Traditionelles Gänseessen so viel Sie möchten und solange es Ihnen schmeckt (Oktober bis Dezember)

Änderungen unter Vorbehalt!

Zusatzstoffe und Allergene: Fragen Sie einfach unser Servicepersonal eine separate Karte liegt für Sie bereit!