Kloster-Einsicht

Speise- und Getränkekarte

Unsere Philosophie

Kloster Langwaden ist das einzige monastische Männerkloster im Erzbistum Köln.
Es ist ein Ort der Vielfältigkeit, geprägt von Glauben, Hoffnung und Liebe.

Kloster Langwaden ist ein Ort des Gebets. Hier leben die Mönche nach der Regel des heiligen Benedikt und den Gebräuchen des Zisterzienserordens.

Kloster Langwaden ist ein Ort des seelsorglichen und sozialen Engagements. Hier können Menschen Trost und Rat suchen. Hier finden Männer, die am Rand der Gesellschaft stehen Hilfe und Obdach.

Den Leib stärken und der Seele Ruhe und Besinnlichkeit schenken. Ein Ort der Erholung und des Feiern. Die Gastronomie lädt zum Verweilen und Genießen ein.

In dieser Vielfalt liegt die Anziehungskraft des Klosters Langwaden. So wird unser Kloster zum

Gut für Leib und Seele.

Unsere Geschichte in Kurzform

2022	Einweihung des Corona-Erinnerungsort
2019	Einweihung der Kloster-Sonnenuhr
2015	Eröffnung des Kolumbariums (Klosterfriedhof)
2012	Renovierung & Brandschutzmaßnahmen
2011	50-Jahrfeier
2004	Selbständigkeit des Priorats; Bruno Robeck wird Prior
1986	Einweihung der Klausur durch Generalabt Sighard Kleiner
1970	Einweihung des Gästehauses durch Kardinal Höffner
1964	Einzug der Mönche
1961	Abschluss eines Erbpachtvertrages mit Graf Nesselrode
1913	Familie Nesselrode wird neuer Eigentümer
1802	Verkauf an Herrn de Maison, Umbau zum Schloß
1171	Gründung Prämonstratenserinnenklosters

Der Weg des Klosters Langwaden

Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.
Geschäftsführung: Nicole ten Bulte Restaurantleitung: Marcello Maurizi Küchenleitung: Michael Winkler
AG Mönchengladbach VR 2551 Kloster Langwaden 1 41516 Grevenbroich
Telefon Pforte (Empfang): 02182 – 8802-0 Restaurant: 02182 – 8802-47
Fax: 02182 – 8802- 12 E-Mail: pforte@klosterlangwaden.de
www.klosterlangwaden.de

Kloster-Einsicht

Speisekarte: Ausgabe Jahr 2026

Jeden Dienstag - Freitag

„Mittagsgericht“
täglich wechselnd
Schauen Sie auf unsere Tafel
oder fragen Sie unser
Servicepersonal € 7,95
(Nur solange der Vorrat reicht)
von 11:30-15:00 Uhr

Jeden Dienstag

„3 hausgemachte Reibekuchen“; wahlweise:

-Apfelkompott	€ 9,80
-Schwarzbrot & Rübenkraut	€ 10,80
-Champignons & Kräuter- Dip	€ 11,80
-Räucherlachs	€ 13,80

(Nur solange der Vorrat reicht)

Vorspeisen & gartenfrische Salate

„Hausgemachte Gulaschsuppe“

Große Terrine mit Vinschgauer Brot	€ 9,50
als Vorspeise (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	€ 6,50

„Großer Bunter Salatteller“ VEGETARISCH
mit Salaten der Saison, Hausdressing
und Vinschgauer Brot € 14,50
wahlweise mit:

- Räucherlachs	€ 18,50
- karamellisiertem Ziegenkäse VEGETARISCH	€ 17,50
- gebratenen Putenstreifen	€ 17,50
- gebratene Filets vom Seehecht	€ 18,50
- gebratene Champignons & Paprika VEGETARISCH	€ 16,50

„Gebratene Drillinge“ VEGETARISCH
mit Paprika, Champignons und Kräuterdip € 15,50
wahlweise mit:

- Räucherlachs	€ 19,50
- karamellisiertem Ziegenkäse VEGETARISCH	€ 18,50
- gebratenen Putenstreifen	€ 18,50
- gebratene Filets vom Seehecht	€ 19,50

Wissen wo es herkommt!

Wir bauen Gemüse, Salat, Tomaten und Kräuter an - eben alles, was in einem gesunden Garten wächst. Unser saisonales Gemüse, Salate und weitere Produkte aus eigener Herstellung verwenden wir größtenteils in unseren Gerichten.

Beilagen, Dips & Saucen

Portion Pommes	€ 4,50
Portion Drillinge	€ 4,50
Beilagensalat	€ 4,50
Portion Gemüse der Saison	€ 4,50
Ketchup, Mayo	€ 0,60
Kräuterdip	€ 2,50
Kräuterbutter	€ 1,50
BBQ-Dip	€ 2,00
Remoulade	€ 2,50
Champignon-Rahmsauce	€ 2,80
Pfeffer-Rahmsauce	€ 2,80
Paprikasauce	€ 2,80
Currysauce	€ 2,80

Alle unsere Saucen und Dips sind hausgemacht!

Bitte haben Sie Verständnis, dass Einzelbestellungen der Beilagen nicht möglich sind.

Kloster-Einsicht

Speisekarte: Ausgabe Jahr 2026

Jeden Mittwoch

„Hausgemachter Rindergulasch“
mit Paprika, Pilzen,
Butterspätzle
und Beilagensalat € 16,20

(Nur solange der Vorrat reicht)

Jeden Donnerstag

„Hausgemachtes Chili con Carne“
(zu 100 % aus Rindfleisch)
mit Kidneybohnen, Mais, Kräuterdip
und Vinschgauer Brot € 9,90

(Nur solange der Vorrat reicht)

Kloster Langwadens Klassiker- Gerichte

„Schnitzel vom Schwein oder von der Pute 180g“ mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat	**Schwein**	**Pute**
- Wiener Art	€ 17,00	€ 18,00
- Champignonrahmsauce	€ 18,50	€ 19,50
- Paprikasauce	€ 18,50	€ 19,50
- Pfefferrahmsauce	€ 18,50	€ 19,50
- Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 18,50	€ 19,50

„Langwadener Riesen- Currywurst ca. 200g“ mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat	**Bratwurst** € 15,80	**Krakauer** € 16,30

„Argentinisches Rumpsteak ca. 250g“
mit Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Beilagensalat € 29,90

„3 Matjesfilets“
mit gebratenen Drillingen, Remoulade und Beilagensalat € 16,50

„Ravioli der Saison“ VEGETARISCH
Saisonal gefüllte Pasta in crémiger Sauce mit Pesto € 16,50
(Fragen Sie unser Servicepersonal)
wahlweise mit:
- gebratenen Putenstreifen € 18,80

„Große Portion Pommes“
mit Ketchup und Mayo € 7,50

„Extra Gedeck“
Sie möchten sich ein Essen teilen?
Wir richten Ihr Essen auf einem zweiten Teller an. € 3,50

Kloster-Einsicht

Getränkekarte: Ausgabe Jahr 2026

Rotweine

2022er Tagwerk Gutswein (St. Laurent, Dornfelder, Regent)	0,20l	€ 5,90
feinherb, Rheinhessen, 11 % Vol. Cisterzienser Weingut	1,00 l	€ 24,00
2022er DOM Rot Qualitätswein (Spätburgunder St. Laurent)	0,20 l	€ 7,80
trocken, Mosel, 12,5 Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	€ 27,00

Roséwein

2024er DOM Rosé Qualitätswein	0,20 l	€ 6,90
trocken, Mosel, 11,5 % Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	€ 24,50

Weißweine

2024er Rivaner Gutswein BIO	0,20 l	€ 5,90
halbtrocken, Rheinhessen, 12 % Vol. Cisterzienser Weingut	1,00 l	€ 23,60
2024er Riesling Ortswein BIO	0,20 l	€ 6,60
trocken, Rheinhessen, 13 % Vol. Cisterzienser Weingut	0,75 l	€ 22,50
2024er DOM Weissburgunder Qualitätswein	0,20 l	€ 6,90
trocken, Mosel, 12 % Vol. Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	€ 24,50

Jahrgänge können evtl. abweichen!

Kaffeespezialitäten

Tasse Café Créma	€ 3,20
Gr. Tasse Café Créma	€ 5,10
Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato/ Milchkaffee	€ 4,50
Chococino	€ 4,50
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,80
Tasse Schokolade	€ 4,20
wahlweise mit Sahne	€ 4,70

Tasse Westhoff Tee

Pfefferminze	€ 3,50
Rooibos- Vanille	€ 3,50
Kamille	€ 3,50
Darjeeling	€ 3,50
Earl Grey	€ 3,50
Zitrone- Limette	€ 3,50
Früchtemischung	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50

Kloster-Einsicht

Speisekarte: Ausgabe Jahr 2026

Jeden Freitag

„Backfisch vom Seehecht“
mit Knoblauchdip,
Steakhouse Pommes
und Beilagensalat € 16,20

(Nur solange der Vorrat reicht)

Jeden Samstag

„Eintöpfe hausgemacht“
jeden Samstag wechselnder Eintopf
mit Vinschgauer Brotkruste € 7,95

(Nur solange der Vorrat reicht)

Von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Schweineschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Putenschnitzelchen mit Pommes	€ 7,70
Backfischchen mit Pommes	€ 7,70
Bratwürstchen mit Pommes	€ 7,70
Nüdelchen mit Tomatensauce	€ 6,00
Mini Milk (Erdbeere, Vanille, Schoko)	€ 1,90
Flutsch- Finger	€ 2,40

Desserts

Hausgemachte Créme Brûlée
der Saison € 8,00

Eissplittertorte € 5,30

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

Saison und Tafelgerichte

Unsere Klosterküche bietet Ihnen ausgewählte saisonale Spezialitäten, inspiriert von der jeweiligen Jahreszeit und der klösterlichen Tradition.

Zu Ostern:	Bärlauch- und Lammgerichte (April)
Frühjahr:	frischer Spargel (April - Juni)
Sommer:	feine Pfifferlingsgerichte (Juli/August)
Herbst und Winter:	Muschelspezialitäten (Oktober - Februar)
Winter:	traditionelle Gänsegerichte (November/Dezember)

Bitte beachten Sie unsere aktuellen Empfehlungen oder wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der saisonalen Angebote jederzeit möglich sind!

Kloster-Einsicht

Getränkekarte: Ausgabe Jahr 2026

Alkoholfreie Softgetränke

Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l	€ 3,80
Cola (Pepsi)	0,40 l	€ 4,60
Cola Zero (Coca Cola Zero)	0,40 l	€ 4,60
Gelbe Limonade (Mirinda)	0,40 l	€ 4,60
Weiße Limonade (7up)	0,40 l	€ 4,60
Spezi (Cola mit Limonade)	0,40 l	€ 4,60
Bitter Lemon (Schweppes)	0,40 l	€ 4,90
Fl. El Puro Medium	0,75 l	€ 7,20
Fl. El Puro Naturell	0,75 l	€ 7,20

Säfte & Schorlen

Säfte (Rauch)	0,40 l	€ 4,80
Apfel, Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Mango, Maracuja		
Klosterschorlen	0,40 l	€ 4,60
(hausgemischt mit Rauch-Säften)		
Apfel, Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Mango, Maracuja		

Biere vom Fass gezapft

Klosterbräu hell (Warsteiner Pils)	0,40 l	€ 4,80
Klosterbräu dunkel (Bolten Alt)	0,40 l	€ 4,80
Klosterbräu Weizen (König Ludwig Weissbier)	0,40 l	€ 4,80
Klosterbräu Weizen 0,0% (König Ludwig Weissbier Alkoholfrei)	0,40 l	€ 4,80
Rhabarber-Weizen (mit König Ludwig Weissbier)	0,40 l	€ 4,80
Rhabarber-Weizen 0,0% (mit König Ludwig Weissbier Alkoholfrei)	0,40 l	€ 4,80
Radler / Alster (mit Warsteiner Pils)	0,40 l	€ 4,80
Krefelder (mit Bolten Alt)	0,40 l	€ 4,80

Spirituosen

Linie	2cl	€ 3,20
Jubi	2cl	€ 3,20
Klosterlikör	2cl	€ 3,60
Abteitropfen	2cl	€ 3,60
Ouzo	2cl	€ 3,20
Fernet Branca	2cl	€ 3,60
Jägermeister	2cl	€ 3,20
Killepitsch	2cl	€ 3,60
Obstler	2cl	€ 3,60
Grappa	2cl	€ 3,60
Birkenhof Schnäpse (Haselnuss, Alte Marille, Alte Quetsch, Alte Williams Birne)	2cl	€ 4,80
Ramazzotti	4cl	€ 4,20
Averna	4cl	€ 4,20

Alkoholfrei aus der Flasche

Vitamalz Dunkelbier	0,33 l	€ 3,90
Warsteiner Pils 0,0%	0,33 l	€ 3,90
Warsteiner Radler 0,0% naturtrüb	0,33 l	€ 3,90
Bolten Alt 0.5%	0.33l	€ 3.90

Birkenhof Schnäpse
traditionell gebrannte Spirituosen aus dem Westerwald mit klarem und authentischem Geschmack