

*Ein Gut für  
Leib & Seele*



# Kloster-Einsicht

## Speise- und Getränkekarte



Original Federzeichnung Kloster Langwaden bei Weisinghoven

## 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 Prämonstrantenserinnenklosters

## Der Weg des Klosters Langwaden

**Zisterzienserkonvent Langwaden e.V.**

Geschäftsführer: Alois Seimetz 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](mailto:pforte@klosterlangwaden.de)  
[www.klosterlangwaden.de](http://www.klosterlangwaden.de)

# Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Frühjahr Jahr 2024

## „Hausgemachte Gulaschsuppe“

mit Vinschgauer Brot € 8,90  
als Vorspeise (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht) € 5,90

## „Großer Bunter Salatteller“

mit Salaten der Saison, Hausdressing  
und Vinschgauer Brot wahlweise:

- vegetarisch  € 13,30
- Räucherlachs  € 17,30
- Ziegenkäse (gratiniert)  € 16,30
- Putenstreifen (gebraten) € 16,30
- Filets vom Seehecht (gegrillt) € 17,30
- Champignons & Paprika (gebraten)  € 15,30

## „Gebratene Kräuterdrillinge“ mit Paprika, Champignons und Kräuter Dip wahlweise:

- vegetarisch  € 14,50
- Räucherlachs  € 18,50
- Ziegenkäse  € 17,50
- gebratenen Putenstreifen € 17,50

## „3 Matjesfilets“

mit gebratenen Drillingen,  
Remoulade und Beilagensalat € 15,20

## „Extra Gedeck“

Wir richten Ihr Essen  
auf zwei Teller an. € 3,50

## Jeden Dienstag

### „3 hausgemachte Reibekuchen“ wahlweise:

- Apfelkompott  € 9,00
- Schwarzbrot  
& Rübenkraut  € 10,00
- Champignons  
& Kräuter- Dip  € 10,50
- Lachs € 11,00

(Nur solange der Vorrat reicht)

## Jeden Mittwoch

### „Hausgemachter Rindergulasch“

mit Paprika,  
Pilzen, Spätzle  
und Beilagensalat € 14,80



(Nur solange der Vorrat reicht)

## Jeden Freitag

### „Backfisch vom Seehecht“

mit Knoblauchdip,  
Steakhouse Pommes  
und Beilagensalat € 14,80

(Nur solange der Vorrat reicht)

## Jeden Samstag

### „Eintöpfe hausgemacht“

jeden Samstag wechselnder  
Eintopf mit Vinschgauer  
Brotkruste € 7,95

(Nur solange der Vorrat reicht)

# Kloster-Einsicht



Speisekarte: Ausgabe Frühjahr Jahr 2024

„Schnitzel vom Schwein  
oder von der Pute“  
mit Steakhouse Pommes  
und Beilagensalat



Schwein

Pute

- Wiener Art	€ 16,90	€ 17,40
- Champignonrahmsauce	€ 17,90	€ 18,40
- Paprikasauce	€ 17,90	€ 18,40
- Pfefferrahmsauce	€ 17,90	€ 18,40
- Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 17,90	€ 18,40

„Langwadener

Riesen- Currywurst (ca. 200g)“

mit Steakhouse Pommes  
und Beilagensalat

€ 14,90

„Steak vom Schwein oder von der Pute“ ca.180g

mit Steakhouse Pommes,  
Kräuterbutter



und Beilagensalat

Schwein

Pute

€ 18,50

€ 19,90

**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.

**Für unsere kleinen Gäste (bis 12. Jahre)**

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	€ 7,70
Kleines Putenschnitzel mit Pommes	€ 7,70
Kleiner Backfisch mit Pommes	€ 7,70
Kleine Bratwurst mit Pommes	€ 7,70
Nudeln mit Tomatensauce	€ 7,70
Mini Milk (Erdbeere, Vanille, Schoko)	€ 1,90
Flutsch- Finger	€ 2,40



**Jeden Dienstag - Freitag**

„Tagesgericht“

täglich wechselnd

Schauen Sie auf unsere Tafel  
oder fragen Sie unser

Servicepersonal € 7,95

(Nur solange der Vorrat reicht)

**Beilagen, Dips & Saucen**

Portion Pommes € 3,90

Portion Drillinge € 3,90

Beilagensalat € 3,90

Portion Gemüse

der Saison € 3,90

Ketchup, Mayo € 0,50

Kräuter Dip € 2,00

Kräuterbutter € 1,50

BBQ-Dip € 1,50

Remoulade € 2,00

Champignon-

Rahmsauce € 2,00

Paprikasauce € 2,00

Pfefferrahmsauce € 2,00

Currysauce € 2,00

Alle unsere Saucen und Dips  
werden hausgemacht!

**keine Einzelbestellung!**

**Desserts**

Hausgemachte Crème Brûlée  
der Saison € 8,00



Eissplittertorte € 4,90



# Kloster-Einsicht



Getränkemenu: Ausgabe Jahr 2024

## Softgetränke

Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l € 3,40
Cola (Pepsi)	0,40 l € 4,20
Cola Zero (Coca Cola Zero)	0,40 l € 4,20
Gelbe Limonade (Mirinda)	0,40 l € 4,20
Weißer Limonade (7up)	0,40 l € 4,20
Spezi (Schwip Schwap)	0,40 l € 4,20
Bitter Lemon (Schweppes)	0,40 l € 4,70
Apfelsaft (Rauch)	0,40 l € 4,60
Rhabarbersaft (Rauch)	0,40 l € 4,60
Orangensaft (Rauch)	0,40 l € 4,60
Apfelschorle (Rhodius)	0,40 l € 4,20
Rhabarberschorle	0,40 l € 4,20
Orangenschorle	0,40 l € 4,20
Fl. Gerolsteiner medium	0,75 l € 6,90
Fl. Gerolsteiner naturell	0,75 l € 6,90

## Spiritosen

Linie / Jubi / Malteser	2cl € 3,20
Klosterlikör / Abteitropfen	2cl € 3,20
Sambuca / Ouzo	2cl € 3,20
Fernet branca/ Jägermeister	2cl € 3,20
Ramazzotti / Averna	4cl € 4,20
Asbach / Killepitsch	2cl € 3,60
Williams/ Obstler/ Grappa	2cl € 3,60

## Rot, Rosé & Weißweine

### Rotweine:

<b>2022er Tagwerk XL Gutswein</b> (St. Laurent, Dornfelder, Regent)	
feinherb, Rhein-Hessen, 11 % Vol.	0,20 l € 5,90
Cisterzienser Weingut	1,00 l € 24,00

### 2021er Dom Rot Qualitätswein

 (Spätburgunder, St. Laurent)

trocken, Mosel, 12,5 Vol.	0,20 l € 7,80
Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 27,00

### Roséwein:

<b>2021er Dom Rosé Qualitätswein</b>	
trocken, Mosel, 11,5 % Vol.	0,20 l € 6,90
Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 24,50

## Biere vom Fass

Klosterbräu hell (Bolten)	0,40 l € 4,30
Klosterbräu dunkel (Bolten)	0,40 l € 4,30
Weizen (König Ludwig)	0,40 l € 4,30
Radler/ Alster/ Krefelder	0,40 l € 4,30
Rhabarber-Weizen	0,40 l € 4,80
König Ludwig Weizen (alkoholfrei)	0,40 l € 4,30
Fl. Vita Malz (alkoholfrei)	0,33 l € 3,80
Fl. Bitburger 0,0%	0,33 l € 3,80
Fl. Bitburger Radler 0,0%	0,33 l € 3,80



## Heißgetränke

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



### Weißweine:

<b>2022er Rivaner Gutswein</b> (Rivaner)	
halbtrocken, Rhein-Hessen, 12 % Vol.	0,20 l € 4,90
Cisterzienser Weingut	1,00 l € 23,60

### 2021er Riesling Ortswein

 (Riesling)

trocken, Rhein-Hessen, 13 % Vol.	0,20 l € 6,60
Cisterzienser Weingut	0,75 l € 22,50

### 2022er Dom Weissburg. Qualitätswein

 (Weißburgunder)

trocken, Mosel, 12 % Vol.	0,20 l € 6,90
Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l € 24,50

Jahrgänge bei unseren Weinen können evtl. abweichen!