

Ein Gut für
Leib & Seele



Kloster-Einsicht

Speise- und Getränkearte

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)

2012/13 Renovierungsarbeiten und
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 eines Prämonstratenserinnenklosters



Original Federzeichnung Kloster Langwaden bei Neuwiedgöden

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

www.klosterlangwaden.de

Kloster-Einsicht

Speisekarte: Ausgabe Jahr 2023



Unsere Klassiker Auswahl 1/2

Ein Gut für Leib und Seele

„Unsere Gulaschsuppe“
mit Paprika, Pilzen, Kartoffeln
und Vinschgauer Brot
als Vorspeise (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

Terrine € 8,90

Tasse € 5,90

„Großer Bunter Salatteller“
mit verschiedenen Salaten der Saison, Hausdressing
und Vinschgauer Brot wahlweise:

- Vegetarisch



€ 12,80

- mit Räucherlachs

€ 16,80

- mit karamellisiertem Ziegenkäse



€ 15,80

- mit gebratenen Putenstreifen

€ 15,80

- mit gebratenen Filets vom Seehecht

€ 16,80

- mit gebratenen Champignons & Paprika



€ 14,80



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

- Vegetarisch



€ 13,80

- mit Räucherlachs

€ 17,80

- mit karamellisiertem Ziegenkäse



€ 16,80

- mit gebratenen Putenstreifen

€ 16,80



„Ravioli mit Ricotta- Spinat- Füllung“
in Tomatencrémesauce mit Kirschtomaten
und unserem hausgemachten Pesto

- Vegetarisch



€ 15,80

- mit gebratenen Putenstreifen

€ 16,80

Sie möchten sich ein Essen teilen? Kein Problem!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für ein extra Gedeck € 3,50 berechnen müssen.

Beilagen

Portion Pommes

€ 3,50

Portion Drillinge

€ 3,50

Beilagensalat

€ 3,50

Portion Gemüse
der Saison

€ 3,70

Beilagen können
getauscht werden.
ausgenommen Mittagsgesicht!
keine Einzelbestellung!

Saucen

Champignonsauce

€ 3,50

Paprikasauce

€ 3,50

Pfefferrahmsauce

€ 3,50

Dips

Ketchup € 0,50

Mayonnaise € 0,50

Kräuter Dip € 1,50

Kräu.butter € 1,50

Tafel /Saison

Fragen Sie gerne
unser Personal

Wir helfen!



Kloster-Einsicht

Speisekarte: Ausgabe Jahr 2023



Unsere Klassiker Auswahl 2/2

Ein Gut für Leib und Seele

„Schnitzel vom Schwein“

mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat

„2 kleine Schnitzel von der Pute“

mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat

wahlweise:

- Wiener Art
- Champignonsauce
- Paprikasauce
- Pfefferrahmsauce
- Speck, Zwiebeln und Champignons



	<u>Schwein</u>	<u>Pute</u>
„Schnitzel vom Schwein“	€ 15,90	€ 16,40
„2 kleine Schnitzel von der Pute“	€ 16,90	€ 17,40
Wiener Art	€ 16,90	€ 17,40
Champignonsauce	€ 16,90	€ 17,40
Paprikasauce	€ 16,90	€ 17,40
Pfefferrahmsauce	€ 16,90	€ 17,40
Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 16,90	€ 17,40

„Langwadener Riesen- Currywurst (ca. 200g)“

mit Steakhouse Pommes und Beilagensalat

€ 14,90

„Argentinisches Rumpsteak“ ca. 220g

mit Steakhouse Pommes, Kräuterbutter
und Beilagensalat

€ 26,90

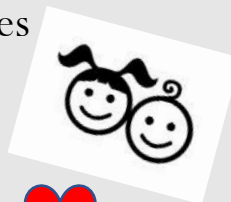
„3 Matjesfilets“

mit gebratenen Drillingen, Remoulade
und Beilagensalat

€ 14,70

Für unsere kleinen Gäste (bis 12. Jahre)

Kleines Schweineschnitzel mit Steakhouse Pommes	€ 7,50
Kleines Putenschnitzel mit Steakhouse Pommes	€ 7,50
Kleiner Backfisch mit Steakhouse Pommes	€ 7,50
Kleine Bratwurst mit Steakhouse Pommes	€ 7,50
Nudeln mit Tomatensauce	€ 7,50
Mini Milk (Erdbeere, Vanille, Schoko)	€ 1,80
Flutsch- Finger	€ 2,30



Immer dienstags

„3 hausgemachte Reibekuchen“

mit Apfelkompott

€ 8,50 

mit Schwarzbrot
& Rübenkraut

€ 9,50 

mit Champignons
& Kräuter Dip

€ 9,90 

mit mariniertem
Lachs

€ 10,50



Immer freitags

„Backfisch vom Seehecht“

mit Knoblauchdip,
Steakhou. Pommes
& Beilagensalat

€ 13,80

Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée

der Saison im
Weckglas

€ 8,00



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

Kloster-Einsicht



Getränkemkarte: Ausgabe Jahr 2023

Softgetränke

Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l € 3,30
Cola (Pepsi)	0,40 l € 4,10
Cola Zero (Coca Cola Zero)	0,40 l € 4,10
Gelbe Limonade (Mirinda)	0,40 l € 4,10
Weißer Limonade (7up)	0,40 l € 4,10
Spezi (Schwip Schwap)	0,40 l € 4,10
Bitter Lemon (Schweppes)	0,40 l € 4,30
Apfelsaft (Rauch)	0,40 l € 4,50
Rhabarbersaft (Rauch)	0,40 l € 4,50
Orangensaft (Rauch)	0,40 l € 4,50
Apfelschorle (Rhodius)	0,40 l € 4,10
Rhabarberschorle	0,40 l € 4,10
Orangenschorle	0,40 l € 4,10
Fl. Gerolsteiner medium	0,75 l € 6,90
Fl. Gerolsteiner naturell	0,75 l € 6,90

Rot, Weiß & Roseweine

Rotweine: *Jahrgänge bei unseren Weinen können evtl. abweichen!

2015er* Schoppenstecher Rotwein	0,20 l € 4,50
trocken, Nahe	1,00 l € 19,60
2015er* Bäder Wein Edition No. 11	0,20 l € 6,60
trocken, Nahe	0,75 l € 23,10

Weißweine: *Jahrgänge bei unseren Weinen können evtl. abweichen!

2020er* Schoppenstecher Weißwein	0,20 l € 4,50
trocken, Nahe	1,00 l € 19,60
2020er* Rudesheimer Riesling	0,20 l € 5,80
trocken, Nahe	0,75 l € 20,10
2020er* Weißer Burgunder	0,20 l € 6,20
trocken, Nahe	0,75 l € 21,60

Roséwein: *Jahrgänge bei unseren Weinen können evtl. abweichen!

2018er* Schoppenstecher Roséwein	0,20 l € 4,50
trocken, Nahe	1,00 l € 19,60

Spiritosen

Asbach /Killepitsch	2cl € 3,60
Williams/ Obstler/ Grappa	2cl € 3,60

Biere vom Fass

Klosterbräu hell (Bolten)	0,40 l € 4,20
Klosterbräu dunkel (Bolten)	0,40 l € 4,20
Weizen (König Ludwig)	0,40 l € 4,20
Radler	0,40 l € 4,20
Alster	0,40 l € 4,20
Krefelder	0,40 l € 4,20
Rhabarber-Weizen	0,40 l € 4,60



Alkoholfreie Biere

König Ludwig Weizen	0,40 l € 4,20
Fl. Vita Malz	0,33 l € 3,70
Fl. Bitburger 0,0%	0,33 l € 3,70
Fl. Bitburger Radler 0,0%	0,33 l € 3,70

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	



Linie / Jubiläums Aquavit	2cl € 3,20
Klosterlikör / Abteitropfen	2cl € 3,20
Sambuca / Ouzo	2cl € 3,20
Fernet branca/ Jägermeister	2cl € 3,00
Malteser	2cl € 3,00
Korn	2cl € 2,40
Ramazzotti / Averna	4cl € 4,20