



Herzlich Willkommen im Restaurant vom Kloster Langwaden

Unsere Aktionen auf einem Blick:

- Mittagsgesicht täglich wechselnd
(Dienstag bis Samstag 11:30 bis 15:00 Uhr) gilt nicht an Sonn und Feiertagen
- Jeden Dienstag hausgemachte Reibekuchen
in verschiedenen Variationen Januar bis Oktober
- Jeden Freitag Backfisch vom Seehecht mit Salat und Knoblauchdip
Januar bis Oktober
- Schnitzel wöchentlich wechselnd
(Dienstag bis Sonntag 11:30 bis 21:00 Uhr)
- Beliebte Saisonale Gerichte Spargel, Pfifferlinge, Muscheln
und Wildgerichte
- Traditionelles Gänseessen Brust & Keule mit Knödeln
und Rotkohl aus dem Klostergarten Ende Oktober bis Mitte Dezember
- Brunchbuffet an Weihnachten & Ostern
(10:00 Uhr bis 14:30 Uhr) nur auf Vorbestellung: Restaurant bis 15:00 Uhr geöffnet!

FRISCHE, QUALITÄT und REGIONALITÄT

Die Verwendung regionaler Produkte liegt uns am Herzen, so beziehen wir z.B.

- Kräuter, Salat und Gemüse je nach Saison aus dem Klostergarten
- Kuchen von der Bäckerei Erschfeld aus Langwaden
- Kartoffeln vom Bauernhof Ehl aus Barrenstein
- Muscheln vom Lieferanten Wüllenweber aus Mönchengladbach
- Getränke vom Lieferanten Preckel aus Hemmerden
- Brote von der Bäckerei Lenders aus Beburdyck
- Fleisch und Wurst von Pick und Goertz aus Jüchen

.....

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

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Etwas für Zwischendurch

Maronen- Selleriecrèmesuppe (vegetarisch)

mit Gewürzpflaumen und Kräutern

-wahlweise mit Speckcroûtons € 5,80

Hausgemachter Back- Camembert (vegetarisch)

in Kürbis- Spekulatius- Knusperpanade

mit kleinem Salat, Preiselbeeren und Vinschgauer Brot € 8,60

Aus der hauseigenen Räucherei & örtlicher Aufzucht

Regenbogenforelle mit Salat, Sahnemeerrettich

und Vinschgauer Brot € 11,90

Schupfnudelpfanne „á la crème (vegetarisch)

mit Wintergemüse, Rapunzelsalat, gerösteten Mandeln
und Zwiebelmarmelade

€ 10,80

-wahlweise mit

gebackenen Kürbis- Knusper- Hähnchenstreifen € 12,80

Blattsalat mit gebackenen Hähnchenstreifen

mit Dörrobst, Nüssen, Croûtons, Hausdressing

und Vinschgauer Brot € 11,80

Blattsalat (vegetarisch) mit Tomate, Gurke, Mais,

Paprikastreifen, Radieschen, frischen Kräutern,

Croûtons, Hausdressing und Vinschgauer Brot € 10,80

Beilagensalat (nur in Verbindung mit einem Gericht)

€ 3,50

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Leckere Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein; mit rustikalen Pommes frites
und Beilagensalat

€ 11,80

Schnitzel „der Woche“

Fragen Sie unser Servicepersonal!

€ 13,80

Riesen- Currywurst „nach hauseigenem Rezept“

ca. 200g mit rustikalen Pommes frites und Beilagensalat

€ 9,80

„Langwadener Klosterpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

€ 17,50

2 Wildbratwürste mit Grünkohl

„Bio Grünkohl aus eigenem Anbau im Klostergarten“
mit Speck, Kartoffeln und Senf

€ 12,90

„Frische Tortelloni “

mit Ricotta und Birne gefüllt, in Nussbutter geschwenkt;
dazu Feldsalat, Portweinzwiebeln und geröstete Nüsse

€ 11,80

„Black Ranch“ Entrecôte- Steak (ca. 200g)

mit Kartoffel- Selleriestampf, Pfeffer- Barbequesauce
und Beilagensalat

€ 21,80

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Desserts

Zimt- Crème brûlée mit Gewürzpflaume
und gebrannten Mandeln € 5,80

Hausgebackener Schokokuchen
mit Apfel- Birnenkompott, Walnuss- Crumble
und Sahne € 5,80

-wahlweise mit 1 Kugel Vanilleeis € 6,80

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit rustikalen Pommes,
Ketchup und Mayonnaise € 5,80

Kartoffelstampf mit gebutterten Erbsen
und Möhren € 4,80

Räuberteller (solange du noch nicht zur Schule gehst 😊)
Teller, Besteck und Serviette
zum „räubern“ auf Mamas und Papas Teller € 0,00

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Mittagsgericht

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

Mittagsgericht

Täglich wechselnd

€ 5,95*

Beilagen können beim Mittagsgericht nicht geändert werden!

(Gilt nicht an Sonn- und Feiertagen) * Preis gilt für das Jahr 2018

Hausgemachte Reibekuchen

Jeden Dienstag bis Oktober:

Reibekuchen „Rheinische Art“
mit Apfelkompott

€ 6,80

Reibekuchen
mit Schwarzbrot, Butter und Rübenkraut

€ 7,80

Reibekuchen
mit Rauchlachs und Zitronen- Crème- fraîche

€ 8,90

Reibekuchenportion (3 Stück)

Frisch zubereiteter Backfisch

Jeden Freitag bis Oktober:

Backfisch vom Seehecht
mit Salat, und Knoblauchdip

€ 8,90

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Alkoholfreie Softgetränke

	Glas	EUR
Mineralwasser (Rhodius)	0,40 l	€ 2,90
Cola (Pepsi) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Cola Zero (Coca Cola Zero) 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

	Glas	EUR
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

	Glas	EUR
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

Gerolsteiner Gourmet

	Flasche	EUR
Flasche Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	€ 5,60
Flasche Gerolsteiner naturell (still)	0,75 l	€ 5,60

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Bolten – Klosterbräu

vom Fass EUR

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

vom Fass EUR

Radler (Klosterbräu hell, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster (Klosterbräu hell, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Krefelder (Klosterbräu dunkel, Pepsi Cola) 1,12	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (Klosterbräu Weizen, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (Klosterbräu Weizen, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Rhabarber Weizen (Klosterbräu Weizen, Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

vom Fass EUR

König Ludwig Weizen	0,40 l	€ 3,40
Radler Weizen (König Ludwig Weizen, 7up) 2	0,40 l	€ 3,40
Alster Weizen (König Ludwig Weizen, Mirinda) 1,2,3	0,40 l	€ 3,40
Rhabarber Weizen (K. Ludwig Weizen, Rhabarbersaft) 2,9	0,40 l	€ 3,90

Alkoholfreie Biere

Flasche EUR

Vita Malz	0,33 l	€ 2,60
Bitburger 0,0%	0,33 l	€ 2,60
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	€ 2,60

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)

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Rotweine

Glas EUR

2014er*

Schoppenstecher Rotwein

0,20 l € 3,70

trocken, Nahe.

Leichter Rotwein.

(Flasche 1,00 l € 17,90)

2013er*

Bäder Wein Edition No. 11

0,20 l € 5,40

trocken, Nahe.

Kirsch und Vanillenuancen.

(Flasche 0,75 l € 17,80)

Weißweine

Glas EUR

2015er*

Schoppenstecher Weißwein

0,20 l € 3,70

trocken, Nahe.

Bekömmlich leichter Weißwein.

(Flasche 1,00 l € 17,90)

2015er*

Rüdesheimer Wiesberg Riesling

0,20 l € 4,80

trocken, Nahe.

Fruchtiger Weißwein.

(Flasche 0,75 l € 17,80)

2015er*

Weißer Burgunder

0,20 l € 5,30

trocken, Nahe.

Aromen von Banane und Pfirsich.

(Flasche 0,75 l € 17,80)

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Roséwein

Glas EUR

2014er*

Schoppenstecher Roséwein

0,20 l € 3,70

trocken, Nahe.

Aromatisch und spritzig

(Flasche 1,00 l € 17,90)

Perlwein

Flasche EUR

L. Perle

0,75 l € 14,90

trocken, Nahe.

Perlwein mit Kohlensäure.

Wein Variationen

Glas EUR

Weißweinschorle (Riesling mit Wasser)

0,20 l € 3,50

Roséweinschorle (Schoppenstecher Rosé mit Wasser) 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)

Weingut Jakob Bäder und Sohn

Rüdesheimer Hof

55593 Rüdesheim

Tel.0671-26665

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Heißgetränke

EUR

Tasse Café Créma ¹²	€ 2,20
Große Tasse Café Créma ¹²	€ 4,00
Cappuccino ¹²	€ 2,40
Chococino	€ 3,90
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
Tasse Westhoff Tee	€ 2,70
• Pfefferminze (Kräutertee)	
• Rooibos Vanille (Kräutertee)	
• Kamille (Kräutertee)	
• Darjeeling (Schwarzer Tee)	
• Earl Grey (Schwarzer Tee)	
• Zitrone & Limette (Früchtetee)	
• Früchtemischung (Früchtetee)	
• Grüner Tee (Grüner Tee)	

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



Spirituosen

2cl

EUR

Asbach Uralt	€ 3,50
Killepitsch	€ 3,50
Williams	€ 3,50
Obstler	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Linie	€ 3,10
Jubiläums Aquavit	€ 3,10
Abteitropfen	€ 2,90
Klosterlikör	€ 2,90
Fernet branca	€ 2,90
Jägermeister	€ 2,50
Malteser	€ 2,80
Korn	€ 2,10
Sambuca	€ 2,10
Ouzo	€ 2,10

4cl

EUR

Ramazotti	€ 4,10
Averna	€ 4,10

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



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.

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi



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.

Öffnungszeiten Restaurant:

Dienstag bis Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:00 Uhr

montags haben wir geschlossen

Reservierung unter 02182-8802-0 (Pforte/ Empfang) Ansprechpartner Hr. M. Maurizi