ESSEN & TRINKEN
www.zumklosterwirt-fn.de

WEIL'S DA HOIM AM BESTEN SCHMECKT...

Wir lieben unsere schöne Bodenseeregion, das Dreiländereck und ihre kulinarische Vielfalt. Wir müssen nicht weit reisen, um eine Vielzahl an Partnern mit hochwertigen regionalen Produkten zu finden, die unsere Werte und Vorstellungen teilen.

BROT

Backstube Kloos | 88048 Friedrichshafen | Entfernung 5,8 km

FLEISCH

Diloga | 88271 Wilhelmsdorf | Entfernung 28,4 km

Buchmann | 88287 Grünkraut | Entfernung 20 km

OBST & GEMÜSE

Früchte Jork | 88316 Isny im Allgäu | Entfernung 57 km

Spargelbauer Landerer | 88074 Meckenbeuren | Entfernung 11 km

GETRÄNKE

BIER | **Meckatzer Löwenbräu** | 88178 Heimenkirch | Entfernung 37 km

SAFT | **Lindauer Bodensee Fruchtsäfte** | 88131 Lindau | Entfernung 20 km

WEIN | **Winzerverein Meersburg** | 88709 Meersburg | Entfernung 20 km

WEIN & BRÄNDE | **Weinkellerei Steinhauser** | 88079 Kressbronn | Entfernung 11 km

MOST | **Seemost Kellerei** | 88074 Meckenbeuren | Entfernung 10 km

KAFFEE | **Seeberger** | 88079 Ulm | Entfernung 99 km

DIVERSES

KRÖSWANG | 88299 Leutkirch im Allgäu | Entfernung 63 km

EIS

Conte Gelati | 88048 Friedrichshafen | Entfernung 9 km

STEINHAUSER
ALTE BODENSEE HAUSBRENNEREI®

Früchte Jork

Seeberger
KAFFEERÖSTEREI 1844

BACKSTUBE KLOOS
Der Start in einen schönen Tag

1738 MECKATZER

CC gelati CONTE®

Diloga

KRÖSWANG
DER FRISCHE-LIEFERANT

MEERSBURGER
WINZERVEREIN

Herzlich Willkommen!

im Klosterwirt. Schön, dass Sie da sind.

So denken wir:

Wir finden, dass ein Besuch im Wirtshaus weit mehr sein sollte, als nur Essen zu gehen. Es ist ein Ort, an dem sich Menschen begegnen, gemeinsam eine schöne Zeit verbringen & Genussmomente teilen.
Es ist Treffpunkt für Freunde, Familie, Arbeitskollegen und eine Möglichkeit neue Leute kennenzulernen.
Für uns geht es also nicht nur um gutes Essen und Trinken, es geht um Genuss, Geselligkeit, Gemütlichkeit & Fröhlichkeit.
Wer zu uns in den Klosterwirt kommt, soll sich wohlfühlen wie bei guten Freunden.
Das zu erreichen ist seit über 3 Generationen unser Anspruch. Dafür arbeiten wir.

So kochen wir:

Wir verfolgen einen einfachen und ehrlichen Ansatz im Umgang mit Lebensmitteln und in unserer Art zu kochen:
Frische & hochwertige Produkte, gutes ehrliches Handwerk, respektvoller Umgang mit Lebensmitteln & Liebe zum Beruf.
Bei uns heißt „hausgemacht“ wirklich auch noch hausgemacht: man kann hören wie die Schnitzel vor dem panieren plattgeklopft werden, man riecht die Saucen, die langsam vor sich hinköcheln, man schmeckt den Unterschied bei unseren hausgemachten & frisch zubereiteten Maultaschen und Spätzle.
So mögen wir es selbst.
So kochen wir und servieren es unseren Gästen.

„Der Tag hat 86400 Sekunden.
Einige davon sind es wert, richtig gut zu essen.“

ANSTOSSEN

**...auf die besonderen Momente im Leben.
"Die Momente von Freundschaft, Glück und unbeschwerter Leichtigkeit.“**

SEKT & SECCO

	0,1L	0,75L
MEER-SECCO WEIß [b] | Bodenseeregion; Winzerverein Meersburg; 10%; trocken.		25,90€
SEKT HAUSMARKE [b] | VALCKENBERG NUMERO I BRUT Rheinhessen; P.J. Valckenberg; 11%; trocken.	3,50€	21,90€

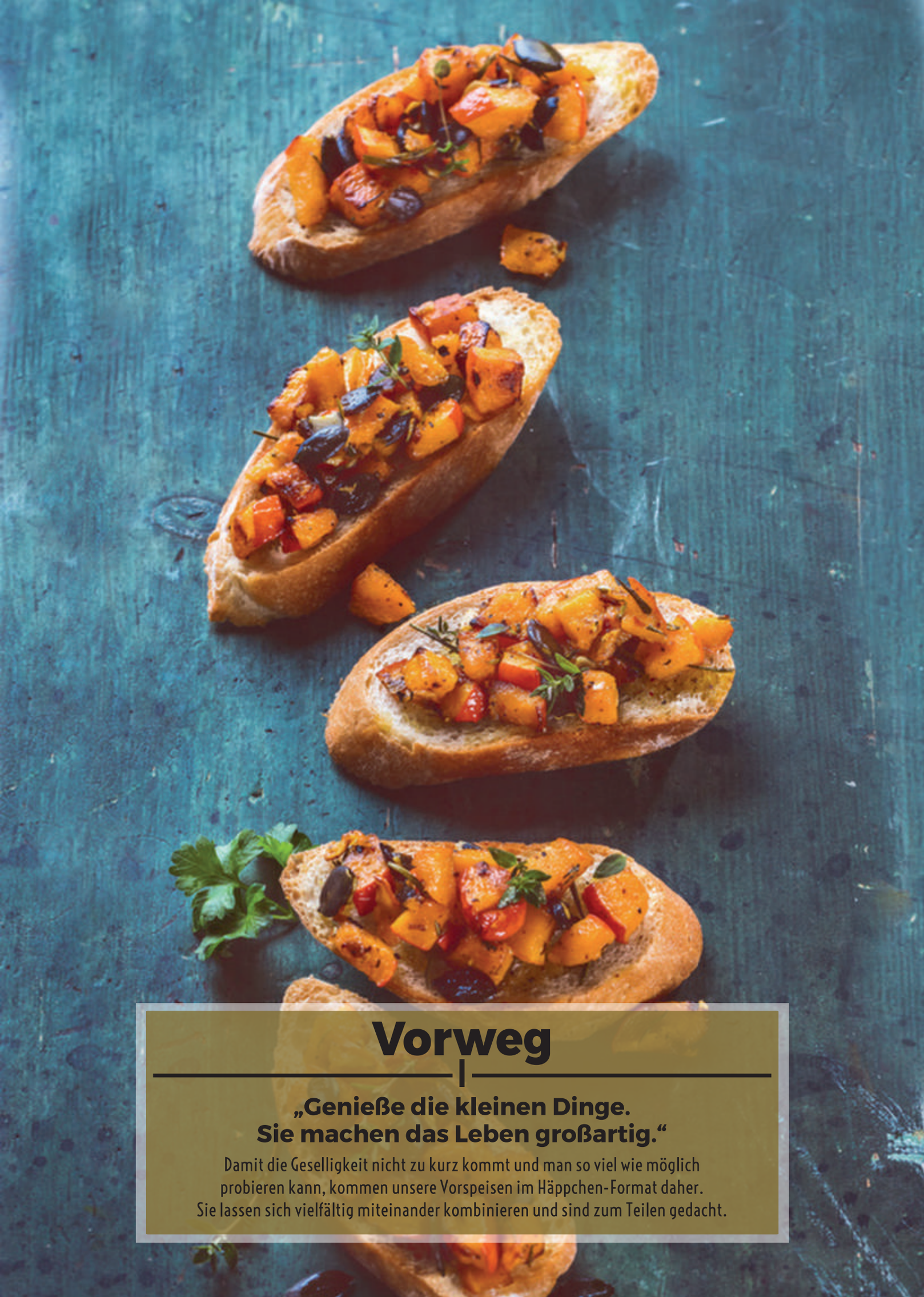
SPRITZER

HUGO [1,8,b] | Sekt | Limette | Minze | Soda | Holunderblütensirup	5,70€
HELGA [1,3,7,b] | Sekt | Soda | Minze | Himbeerpüree | Himbeeren	5,70€
LEO [1,7,8,b] | Sekt | Limette | Minze | Soda | Pink Grapefruitsirup	5,70€
APEROL SPRITZ [1,8,b] | Aperol | Sekt | Soda | Orangenschnitz	5,70€
RHABARBER SPRITZ [1,3,7,8,b] | Sekt | Rhabarberpüree | Pink Grapefruit Sirup | Soda	5,70€
LILLET BERRY [7,b] | Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | rote Beeren	5,70€
RAMAZZOTTI ROSATO BELLO [7,8,b] | Ramazzotti Rosato | Schweppes Wild Berry | Zitrone	5,70€
ALKOHOLFREIER SPRITZ [1,7,8] | Hugo „light“ oder Helga „light“ oder Leo „light“	4,50€

CAIPIRINHA & MOJITOS

MOJITO [8] Bacardi Carta Blanca | weißer Rohrzucker | Limette | Minze | Soda	6,90€
WALDHIMBEERE [1,3,7,8] Bacardi Razz | weißer Rohrzucker | Limette | Minze | Soda | Himbeerpüree | Himbeeren	7,50€
BROMBEERE [8] Bacardi Carta Blanca | weißer Rohrzucker | Limette | Minze | Soda | Brombeersirup | Brombeeren	7,50€
RHABARBER-MOJITO [1,3,7,8] Bacardi Carta Blanca | weißer Rohrzucker | Limette | Minze | Soda | Rhabarber-Püree	7,50€
CAIPIRINHA [8] Cachaça 51 | brauner Rohrzucker | Limette	6,90€
MELONEN CAIPIRINHA [1,2,7,8] Cachaça 51 | brauner Rohrzucker | Limette | Melonenlikör	6,90€

Weitere Drinks zum Anstossen & genießen finden Sie in unserer Barkarte.
Unser Servicepersonal berät Sie gerne.



Vorweg

**„Genieße die kleinen Dinge.
Sie machen das Leben großartig.“**

Damit die Geselligkeit nicht zu kurz kommt und man so viel wie möglich probieren kann, kommen unsere Vorspeisen im Häppchen-Format daher. Sie lassen sich vielfältig miteinander kombinieren und sind zum Teilen gedacht.

Kleine Schmankerl`

STREICHEREI & BROTKORB:

BASILIKUMCRÈME[8] ..... **3,40€**

MEDITERRANE TOMATEN-RUCOLA-CRÈME[8] ..... **3,40€**

ZIEGENKÄSE-PAPRIKA-CRÈME[8] **3,40**

Appetithäppchen:

GARNELEN "PIL PIL"| 4 Stück ..... **4,90€**
in Knoblauch-Chili-Öl | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln

MARINIERTE CHAMPIGNONS "PIL PIL" ..... **3,70€**
in Knoblauch-Chili-Öl | Kirschtomaten | Lauchzwiebeln

3 OFENFRISCHE KNUSPERLE ZIEGENKÄSE ..... **4,90€**
frisch geröstetes Brot | lauwarmer Ziegekäse | Mango-Chili-Chutney

3 OFENFRISCHE KNUSPERLE[8] ..... **4,60€**
frisch geröstetes Brot | Knoblauchöl | Tomatenwürfel | Parmesan | Basilikumpesto

Unsere Appetithäppchen werden mit einem Brotkorb serviert.

PASSEND DAZU:
UNSERE MECKATZER BIERSCHMANKERL`

Meckatzer Weiss-Gold

0,1l ..... 1,00€

0,3l ..... 3,10€

Meckatzer Hefeweizen

0,3l ..... 3,10€

Suppen

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE ..... **4,60€**
Rinderbouillon | hausgemachte Flädle

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE ..... **5,90€**
Brotchip | mit dreierlei Käse überbacken

MÖHREN-KOKOS-CURRY-SUPPE ..... **5,20€**

= vegetarisch = vegan Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Allergenkarte.

Mittendrin

**„Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst.“**

(François De La Rochefoucauld)

Steaks vom Grill

Qualität steht bei unseren Steaks an oberster Stelle. Darum suchen wir für Sie nur das beste High Quality Beef . Die großen Weiten der argentinischen Pampa und die ursprüngliche Lebensweise machen die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig.

Beste Fleischqualität...

1. Garstufe wählen:

- Rare | Blutig
- Medium | im Kern rosa
- Well done | durchgebraten

2. Sauce / Dip wählen:

- Unsere Kräuterbutter
- BBQ-Dip [I]
- Pfefferrahmsauce [I]
- Champignonrahmsauce [I]
- Dunkle Jus & Kräuterbutter [I]

3. Beilage wählen :

- Gemischter Salat [1,9]
- Grillgemüse
- Hausgemachte Spätzle
- Pommes frites
- Rosmarinkartoffeln
- Trüffel-Fritten mit Trüffelöl & Parmesan

Eine Beilage inklusive.
Jede weitere Beilage
//+ 4,90€

Unsere Steaks werden mit einer Sauce & und einer Beilage inklusive serviert.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Das kräftig aromatische Rumpsteak wird aus dem Roastbeef, dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten. Es hat eine durchgängige feine Marmorierung und ist besonders mager.

200 gr. (Rohgewicht) ..... **21,40€**

300 gr. (Rohgewicht) ..... **29,40€**

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

Das Filet gilt als das edelste und wertvollste Teilstück vom Rind. Die hieraus gewonnenen Medaillons sind fein marmoriert, besonders fettarm, feinfaserig und ideal für die zartesten Steaks.

200 gr. (Rohgewicht) ..... **25,90€**

300 gr. (Rohgewicht) ..... **38,90€**

Fischküche

FISCHTELLER VOM GRILL ..... **18,90€**
Lachsforellenfilet | Zanderfilet | Limettenbutter |
Grillgemüse | Rosmarin- Drillingskartoffeln

HAUSGEMACHTE LACHS MAULTASCHEN[8] ..... **16,90€**
Rieslingsahne Sauce| Gemüsestreifen | Kräuterpesto

Zu diesen Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salatteller. **4,90€**

Burger

Burger ist nicht gleich Burger !
Für unsere Burger werden nur frische Zutaten
& beste Qualität verwendet.

CHEESE BURGER ..... **13,40€**
Frischer Rindfleischpatty (ca.180gr.) | Cheddarkäse |
Schmelzzwiebeln | knackiger Salat | Tomaten |
unsere Burgersauce

BBQ-BURGER "KLOSTERWIRT ART" ..... **15,90€**
Dünne Rindersteaks vom Grill (ca. 180gr.) |
Cheddarkäse | Schmelzzwiebeln | Tomaten | knackiger
Salat | unsere BBQ-Sauce

FALAFELBURGER ..... **12,90€**
Hausgemachter Falafelpatty | Mango-chili-Chutney |
Tomaten | knackiger Salat | Tomaten-Rucola-Crème

Dazu empfehlen wir :

- Gemischter Salat[1,9]
- Pommes frites
- Rosmarinkartoffeln
- Trüffel-Fritten mit Trüffelöl & Parmesan

Eine Beilage inklusive.
Jede weitere Beilage
//+ 4,90€

= vegetarisch = vegan Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Allergenkarte.

- SO SCHMECKT DIE REGION -
HAUSGEMACHTE HEIMATKÜCHE

Hausgemachte Heimatküche bedeutet für uns traditionelle Gerichte wie Sie auch bei der Oma zubereitet werden. Und so machen wir es auch. Frische hausgemachte Spätzle, Maultaschen, Ricottanockerl' , viel leckere Sauce . Deftig, Schwäbisch und ziemlich lecker.

Schwäbische Pasta

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE ..... 12,40€
Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Appenzeller Käse | Emmentaler | Schmelzwiebeln | kleiner Beilagensalat

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN ..... 12,60€
3 hausgemachte Maultaschen | Spinat-Fleischfüllung | dunkle Jus | Schmelzzwiebeln | kleiner Beilagensalat

WALDPILZ-MAULTÄSCHLE ..... 12,90€
Hausgemachte Walpilz-Schmand-Maultaschen | Salbeibutter | Kirschtomaten | Grana Padano

VEGETARISCHER SCHWABENSCHMAUS ..... 13,90€
Allgäuer Käsespätzle | Waldpilz-Maultäschle | Spinatknödel | frisches Gemüse | braune Butter

SPÄTZLE "DELUXE" ..... 12,50€
Unsere Spätzle | Parmesansahne | Trüffelöl | geschmorte Kirschtomaten | Rucola

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL ..... 13,50€
Braune Butter | gebratene Pilze der Saison | geschmorte Kirschtomaten | Grana Padano

Schwäbische Klassiker

SCHWÄBISCHES FILETTÖPFLE ..... 14,90€
3 Medaillons vom Schweinefilet | hausgemachte Spätzle | Champignonrahm | mit dreierlei Käse gratiniert

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ..... 21,40€
Rostbraten vom Rind | dunkle Jus | Schmelzzwiebeln | Allgäuer Käsespätzle

SCHWABENTELLER ..... 13,90€
Medaillon vom Schweinefilet | Allgäuer Käsespätzle | hausgemachte Maultasche | dunkle Jus | Schmelzzwiebeln

= vegetarisch = vegan Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Allergenkarte.

Grill & Pfannengerichte

Aus der Pfanne & Vegan

VEGANES GEMÜSECURRY[8] ..... **13,90€**
Knackiges Gemüse | Curry-Kokos-Sauce | Mango | geröstete Nüsse | Frühlingszwiebeln | Duftreis

Fleischgerichte vom Grill & aus der Pfanne

EXOTISCHES HÄHNCHENGESCHNETZELTES[8] ..... **14,80€**
Hähnchengeschnetzeltes | Curry-Kokos-Sauce | knackiges Gemüse | Mango | Nüsse | Duftreis

GRILLTELLER ..... **16,90€**
Kleine Steaks vom Rind | Schwein | Hähnchenbrust | hausgemachte Kräuterbutter & BBQ-Dip | Bratkartoffeln

GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET ..... **14,90€**
Zarte Schweinefiletspitzen | würzige Sahnesauce | knackige Gemüsestreifen | hausgemachte Spätzle

BISTROTELLER ..... **17,90€**
Rumpsteak vom Grill (ca.180gr.) | dunkle Jus | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites | kleiner Beilagensalat
- alles auf einer Platte serviert -

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL ..... **12,90€**
Paniertes Schweineschnitzel | Pommes frites | kleiner Beilagensalat

KLOSTERSCHNITZEL ..... **15,90€**
Paniertes Schnitzel vom Rind | Meerettich-Braten-Sauce | Bratkartoffeln

Vesper

UNSER WURSTSALAT[1,2,9,10] ..... **8,90€**
Streifen von Lyoner | Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | Emmentaler | Brot

VESPER BRAUMEISTER ART[1,2,8,9,10] ..... **11,60€**
Kleiner Wurstsalat | hausgemachter Brotaufstrich | Aufschnitt | marinierte Champignons | Allgäuer Bergkäse | Ziegenkäse | hausgebeizter Lachs | Gewürzgurken | Peperoni | Butter

= vegetarisch = vegan Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Allergenkarte.

Knackige Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT ..... 4,90€
Bunter gemischter Salat | Rohkost | Tomaten

- Vegan mit Orangenvinaigrette -

GARTENSALAT ..... 7,90€
Großer gemischter Salat | Rohkost | Tomaten | Croûtons

- Vegan mit Orangenvinaigrette -

KLOSTERWIRTSALAT ..... 11,90€
Großer gemischter Salat | zarte Schweinefiletspitzen vom Grill | gebratene Champignons | Rohkost | Croûtons

FEINSCHMECKERSALAT ..... 13,40€
Großer gemischter Salat | Rohkost | Garnelen vom Grill | zart gebratene Hähnchenbruststreifen

PIKANTERIE ..... 14,20€
Großer gemischter Salat | Rohkost | Croûtons | pikante Rindfleischstreifen vom Grill | gebratene Champignons

WILDE WIESE[8] ..... 12,90€
Großer gemischter Salat | gebratene Pilze | geröstete Nüsse | Frische Mango | 3 Crostinis mit lauwarmen Ziegenkäse & Rosmarin-Honig | Kirschtomaten

VITALSALAT[8] ..... 11,90€
Großer gemischter Salat | Falafelbällchen | frisches Obst | geröstete Nüsse | Kirschtomaten | Mango-Chili-Dip

- Vegan mit Orangenvinaigrette -

Dressing nach Wahl:

- Klosterwirt - Dressing[1,9] (Der Klassiker)
- Joghurt - Dressing
- Orangen - Vinaigrette (Vegan)

Unsere Salate werden mit einem Brotkorb serviert.

Zu den Angaben in unserer Speisekarte:

= vegetarisch
= vegan

Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoffe
2) mit Antioxidationsmittel
3) mit Konservierungsstoffen
4) mit Süssungsmittel
5) Coffeinhaltig
6) Chininhaltig
7) mit Säuerungsmittel
8) geschwefelt
9) mit Geschmacksverstärker
10) mit Phosphat
11) Sulfithaltig

Informationen zu Allergenen finden Sie in unserer Allergenkarte.

Wir weisen zusätzlich darauf hin, dass jederzeit in all unseren Speisen und Getränken, sowohl von der gedruckten als auch von den Tages- und Saisonkarten, Spuren von Allergenen enthalten sein können.
Leider können wir Kreuzkontaminationen nicht zu 100 % ausschließen.
Falls Sie wissen, dass Ihr Körper besonders stark auf eines der Allergene reagiert, bitten wir Sie die notwendigen Medikamente stets dabei zu haben.

TRINKEN

**„Und dann triffst Du einen Menschen,
der Dein Leben so viel schöner macht.
Solche Menschen nennt man Barkeeper.“**

Cocktails, Spirituosen, Liköre, Edelbrände, Heißgetränke findest Du in unserer separaten Bar- & Getränkekarte.

Durstlöscher

in der 0,5 Liter Karaffe serviert

HOLUNDER-MINZE [3,7,8] ..... 4,50€

Holunderblütensirup | Zitrone | Minze | Limette | Soda

HIMBEER-GRANATAPFEL [1,3,7] ..... 4,50€

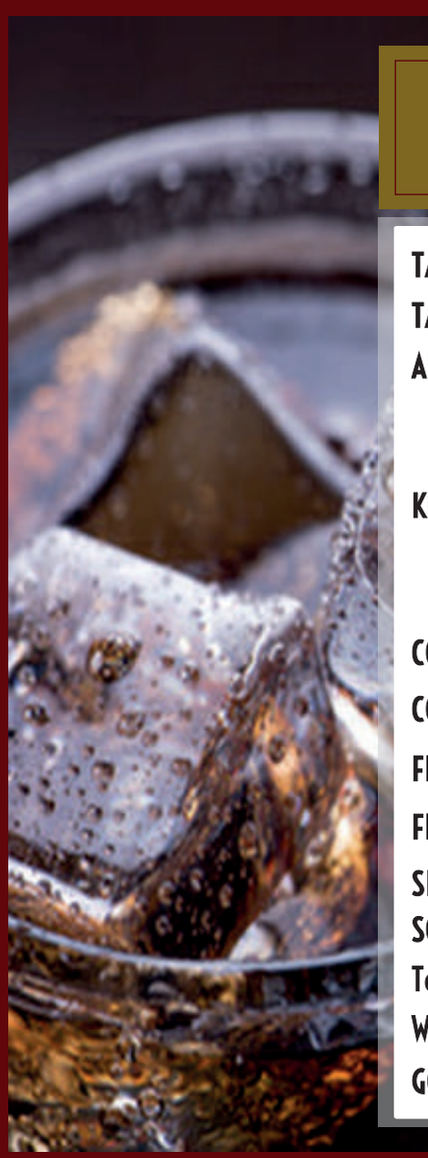
Himbeerpüree | Granatapfelsirup | Zitrone | Minze | Soda

YUZU-ZITRONENGRAS [3,7] ..... 4,50€

Yuzupüree | Zitronengrassirup | Zitrone | Minze | Soda

RHABARBER-INGWER [1,3,7] ..... 4,50€

Rhabarber Püree | Ingwersirup | Zitrone | Minze | Soda



Getränke alkoholfrei

TAFELWASSER | 0,5l ..... 2,90€

TAFELWASSER | 1,0l ..... 4,90€

ALLGÄUER ALPENWASSER GOURMET MEDIUM

0,25l ..... 2,40€

0,75l ..... 4,50€

KRUMBACH GOURMET NATURELL

0,25l ..... 2,40€

0,5l ..... 3,80€

COCA COLA | 0,33l [1,5,7] ..... 3,00€

COCA COLA LIGHT | 0,33l [1,4,5,7,9] ..... 3,00€

FRUCADE ORANGENLIMONADE | 0,3l [1,7] ..... 2,90€

FRUCADE ZITRONENLIMONADE | 0,3l [7] ..... 2,90€

SPEZI | 0,3l [1,7] ..... 2,90€

SCHWEPPES | 0,2l ..... 2,90€

Tonic Water [4,6,7] | Bitter Lemon [2,6,7] | Ginger Ale [1,7] | Wild Berry [7]

GOLDBERG TONIC WATER | 0,2l [6,7] ..... 2,90€

Saft vom Bodensee

Saft von Lindauer Fruchtgarten

Tradition wird bei **LINDAUER** groß geschrieben. Seit 1936 werden in Lindau Premium-Fruchtsäfte aus heimischem Obst selbst gepresst und abgefüllt – in einzigartiger Qualität, die Jahr für Jahr ausgezeichnet wird.

LINDAUER APFELSAFT | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER ORANGENSAFT | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER TRAUBENSAFT ROT | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER ANANASSAFT | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER GRAPEFRUITSAFT | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER MARACUJANEKTAR | 0,3l ..... 3,40€
LINDAUER SAUERKIRSCHNEKTAR | 0,3l ..... 3,40€

Als spritzige Saftschorle

SAFTSCHORLE MIT SAFT NACH WAHL | 0,5l ..... 3,80€
SAFTSCHORLE MIT SAFT NACH WAHL | 0,3l ..... 3,00€

Most vom Bodensee

SEEMOST Kellerei

ROTER APFEL-KIRSCH-MOST
Bodenseeregion; Seemost Kellerei; 7,5%; lieblich-vollmundig
Ein süffiger, vollmundiger roter Most aus besten Äpfeln und Kirschen vom Bodensee. Das handverlesene Obst wird in der Seemost Familien-Kelterei gepresst und erntefrisch zu diesem feinen Most vergoren.

ROTER MOST APFEL KIRSCHE PUR
0,2l ..... 2,20€
0,5l ..... 3,30€

ROTER MOST APFEL KIRSCHE GESPRITZT
0,2l ..... 2,20€
0,5l ..... 3,30€

Unsere Bierauswahl

Biere vom Fass

MECKATZER WEISS-GOLD VOM FASS [a]

ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt es als das Allgäuer Sonntagsbier.

0,1L 1,00€ || 0,3L 3,10€ || 0,5L 3,60€

MECKATZER HEFEWEIZEN VOM FASS [a]

erfreut den Genießer durch seine sortentypische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

0,3L 3,10€ || 0,5L 3,60€

Flaschenbiere

DAS LEICHTE MECKATZER WEIZEN [a] | 0,5l ..... **3,60€**

Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

MECKATZER URWEIZEN [a] | 0,5l ..... **3,60€**

Es Beglückt Auge und Gaumen durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und runden Geschmack. Das feine Caramelmalz und die Leidenschaft der Meckatzer Braumeister machen das in der Flasche gereifte dunkle Weizen zu einem erlesenen Genuss.

FARNY KRISTALLWEIZEN [a] | 0,5l ..... **3,60€**

Ausgesprochen spritzig und frisch, schlank in der Ausprägung , seine Aromen erinnern an Zitrusfrüchte und sommerlichen Wiesenduft.

MECKATZER PILS [a] | 0,33l ..... **3,10€**

Seinen weichen Antrunk und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. Allerfeinster Tettnanger Aromahopfen verleiht ihm seine edle und ausgeprägte Hopfenblume.

Alkoholfreies Bier

MECKATZER WEISS-GOLD ALKOHOLFREI [a] | 0,33l ..... **3,10€**

vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI [a] | 0,5l ..... **3,60€**

Überzeugt durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefigfrischer Körper macht Lust auf mehr.

Biermix

RADLER VOM MECKATZER WEISS-GOLD [a] 0,3L 3,10€ || 0,5L 3,60€

WEIZENMIX MIT MECKATZER HEFEWEIZEN VOM FASS [a] 0,3L 3,10€ || 0,5L 3,60€

WEIZENMIX MIT WEIZEN AUS DER FLASCHE [a] | 0,5l ..... **3,80€**

[a] = enthält Gluten

Weine

WEINSCHORLE

WEINSCHORLE MIT HAUSWEIN [b] ||

0,1L 2,20€ || 0,2L 2,90€ || 0,5L 6,90€ || 1,0L 13,50€

WEINSCHORLE MIT WEIN NACH WAHL [b] ||

0,1L 2,90€ || 0,2L 3,90€ || 0,5L 9,40€ || 1,0L 18,40€

WEINE WEISS

MEERSBURGER MÜLLER THURGAU [b] ||

Bodensee; Baden; Winzerverein Meersburg; Qba; 12%; trocken.
Klassischer Müller-Thurgau vom Bodensee. Seine fruchtigen, zartblumigen Töne erfrischen die Nase. Seine leicht verspielte Säure lässt diesen frischen Wein im Munde aufleben.

0,1L 2,50€ || 0,2L 4,80€ || 0,5L 11,00€ || 1,0L 21,00€

GRAUBURGUNDER [b] ||

Bodensee; Baden; Engelhof; Qba; 12,5%; trocken.
Feine Fruchtnoten nach grünem Apfel, Aprikose und gelben Blüten machen ihn zusammen mit der gut eingebundenen Säure zu einem ausgezeichneten Essensbegleiter.

0,1L 2,90€ || 0,2L 5,50€ || 0,5L 12,50€ || 1,0L 24,00€

RIESLING [b] ||

Rheinhessen; Rheinland-Pfalz; P.J. Valckenberg; Qba; 12%; trocken.
Zartes hellgelb. In der Nase dezente Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Lebendig am Gaumen, rassig, ansprechend.

0,1L 2,50€ || 0,2L 4,80€ || 0,5L 11,00€ || 1,0L 21,00€

CELLIER DE LA COMTESSE WEISS [b] ||

Frankreich; Pays de l'Hérault; Pierre Martin des Rives; IGP; 11,5%; trocken.
Frischer, trocken ausgebauter Weißwein, fruchtig und harmonisch mit angenehmer Säure.

0,1L 2,10€ || 0,2L 3,90€ || 0,5L 8,90€ || 1,0L 16,80€

FAUCON SAUVIGNON BLANC [b] ||

Frankreich; Languedoc/Rousillon; Faucon; IGP; 12;5%; trocken.
Leuchtet goldgelb im Glas mit grünen Reflexen. Das Bukett offenbart frische Zitrusfrüchte, Limetten, Stachelbeeren und frisch geschnittenes Gras. Am Gaumen ist der Wein wunderbar fruchtig, frisch, die Säure und die Frucht sind in einer sehr guten Balance. Es ist ein Wein mit viel Trinkspaß.

0,1L 2,70€ || 0,2L 5,10€ || 0,5L 12,00€ || 1,0L 23,00€

[b] = enthält Sulfite.

Weine

WEINE ROT

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN [b] ||

Bodensee; Baden; Winzerverein Meersburg; Qba; 13,5%; trocken oder feinherb.
Klassischer Spätburgunder vom Bodensee. Weich, schmelzig und Vollmundig. Erinnert an vollreife Kirschen.

0,1L 3,00€ || 0,2L 5,80€ || 0,5L 13,50€ || 1,0L 26,00€

PRIMITIVO LARINUM [b] ||

Italien; Apulien; Farnese; IGT; 13,5%; trocken.
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; intensive Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, delikate Röstaromen, feinwürzig, gut strukturiert, wunderbar ausgewogen und ansprechend.

0,1L 3,00€ || 0,2L 5,80€ || 0,5L 13,50€ || 1,0L 26,00€

VINO TINTO - CUVÉE AUS TEMPRANILLO & MERLOT [b] ||

Spanien; La Mancha; Emilio Valdon; D.O.; 11,5%; trocken.
Er ist kirschrot in der Farbe, mit purpurnem Schimmer. Das Bukett hat eine verführerische Note von Himbeeren und Brombeeren. Dieser Wein ist ausgewogen am Gaumen, mit viel Struktur und Länge.

0,1L 2,50€ || 0,2L 4,80€ || 0,5L 11,00€ || 1,0L 21,00€

CELLIER DE LA COMTESSE ROT [b] ||

Frankreich; Pays de l'Hérault; Pierre Martin des Rives; VdP; 12%; trocken.
Französischer Landwein mit dunkelroter Farbe, ein Aroma von roten Früchten, eine elegante und harmonische Struktur mit Fruchtnote.

0,1L 2,10€ || 0,2L 3,90€ || 0,5L 8,90€ || 1,0L 16,80€

WEINE ROSÉ

MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST [b] ||

Bodensee; Baden; Winzerverein Meersburg; Qba; 12%; trocken.
Der Klassiker vom See. Leichter Erdbeerhauch eröffnet die Duftvielfalt. Fein & prickelnd ist er ein eleganter, fruchtig jugendlicher, frischer Essensbegleiter.

0,1L 2,90€ || 0,2L 5,50€ || 0,5L 12,50€ || 1,0L 24,00€

VIN DE FRANCE ROSÉ [b] ||

Frankreich; Pyrénées orientales; les vignerons du roussillon; VdP; 12,5%; trocken
Fruchtbetonter und eleganter Bouquet mit Aromen und Noten von Kirsche und Himbeere. Im Mund gibt er sich zugänglich und trinkfreudig, mit einem frischen Säure-Süßespiel und einem subtilem Abgang.

0,1L 2,10€ || 0,2L 3,90€ || 0,5L 8,90€ || 1,0L 16,80€

[b] = enthält Sulfite.

FEIERN IM KLOSTERWIRT

„Ein Leben ohne Feste, ist wie ein langer Weg ohne Gasthäuser.“

(Demokrit)

Sie planen ein Event oder eine Feier und suchen eine passende Location dafür?

Ob Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Firmenfeier, der Klosterwirt bietet den perfekten Rahmen für Ihr Event. Egal ob Sie 20, 30, oder 100 sind oder nur ein paar liebe Freunde einladen möchten, wir haben für alle Größen passende Räumlichkeiten und Konzepte.
Wenden Sie sich gerne an uns.
Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung & erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

DANACH

„Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß, ob sie wiederkommen.“

(Oscar Wilde)

Desserts, Eis, Edelbrände, Liköre & Heißgetränke findest Du auf unserem separaten Dessertbrettchen.

Zum Klosterwirt

Restaurant / Wirtshaus / Lounge

Flugplatzstrasse 23 - 88046 - Friedrichshafen

Tel: +49(0)754172781 - Mail: info@zumklosterwirt-fn.de

www.zumklosterwirt-fn.de