

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie heute da sind!

Beginnen wir Ihren Besuch mit etwas Geschichte:

Konrad II. (geboren um 990) war römisch-deutscher Kaiser, König des Ostfrankenreichs, König von Italien und König von Burgund. Konrad II. folgte auf seinen kinderlosen Vorgänger und wurde der Gründer des neuen Königshauses der Salier.

Den Grundstein zum Kloster legte er am 12. Juli 1025 in den frühen Morgenstunden. Und am selben Tag, zur Mittagszeit, legte er außerdem den Grundstein zum Speyrer Dom.

Zehn Jahre später, im Jahr 1035, wurde die Klosterkirche in seiner Anwesenheit geweiht. Doch leider konnte Konrad die vollständige Vollendung des Klosters nicht mehr erleben: er starb im Jahr 1039 in Utrecht.

Unser Name ist eine Hommage an den großen römisch-deutschen Kaiser.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht Klassisches und Modernes in die perfekte Symbiose zu bringen. Genießen Sie einen ganz besonderen und genussvollen Aufenthalt.

Vielleicht hier und da nicht ganz so gewöhnlich, wie Sie ihn eigentlich in einer solchen Umgebung erwarten würden.

Machen Sie es sich gemütlich und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Lob und Kritik sind uns jederzeit willkommen!

Instagram:	klosterruine.de
Facebook:	Klosterruine Limburg in Bad Dürkheim
Website:	www.klosterruine.de
WhatsApp oder Telefon:	06322 / 600 119 1

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser				0,50l	3.5
Odenwald Quelle Gourmet Classic (mit Kohlensäure)	Flasche	0,25l	2.3	0,75l	5.2
Odenwald Quelle Naturelle (ohne Kohlensäure)	Flasche	0,25l	2.3	0,75l	5.2
Pepsi Cola		0,25l	2.5	0,50l	4.2
Pepsi Cola Max (zuckerfrei)		0,25l	2.5	0,50l	4.2
Odenwald Quelle Zitronenlimonade		0,25l	2.4	0,50l	4.1
Odenwald Quelle Orangenlimonade		0,25l	2.4	0,50l	4.1
Eistee Pfirsich oder Lemon-Lime		0,25l	2.4	0,50l	4.1
Proviant Limonade aus Berlin	<i>biologisch, nachhaltig & fair</i>			0,33l	3.2
• Rhabarber					
• Zitrone-Ingwer					
• Orange					
Schweppes Bitter Lemon		0,25l	2.8	0,50l	4.5
Schweppes Dry Tonic		0,25l	2.8	0,50l	4.5
Schweppes Ginger Ale		0,25l	2.8	0,50l	4.5
Schweppes Wild Berry		0,25l	2.8	0,50l	4.5
Red Bull				0,25l	3.8
Red Bull sugarfree				0,25l	3.8

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb					
Ananas					
Banane					
Cranberry					
Kirsch-Banane					
Kirsche					
Johannisbeere					
Maracuja					
Orange					
Traube rot					
				0,25l	2.9
als Schorle		0,25l	2.4	0,50l	4.2

HEIßE GETRÄNKE

Latte Macchiato	3.5
Milchkaffee	3.2
Cappuccino	2.9
Tasse Kaffee	2.5
Espresso	2.2
doppelter Espresso	3.1
Espresso Macchiato	2.6
Heißer Kakao	3.5

„Trink Meer Tee“ - Premium Bio Tee von der Küste 2.9

Auf Tauchstation (Sanddorn, Orange-Quitte)

Rückenwind (Beeren)

Watt denn hier los (Earl Grey mit Bergamotte)

Punkt 5 am Hafen (First Flush Darjeelingπ)

Wogen glätten (Grüner Tee, zart & fruchtig)

Frischer Frieze (Pfefferminze)

Rette mit, wer kann (Kräuter, Ingwer, Kurkuma)

Reizklima (Kräuter, Hauch Meersalz)



SPRITZIGES / APERITIF

Riesling Sekt extra trocken 0,10l 4.8 0,75l 29.9
Weingut Fitz-Ritter

Klassischer, fruchtbetonter Riesling-Sekt, der die Handschrift des ältesten Sekthauses der Pfalz trägt.

Aperol Spritz	<i>Aperol, Sekt, Soda & Orange</i>	5.9
Aperol-Maracuja Spritz	<i>Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda</i>	6.4
Sunshine	<i>Sekt, Angel d'Or, Orange</i>	5.9
Kir Royal	<i>Sekt & Crème de Cassis</i>	5.9

Lillet Wild Berry	<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren</i>	5.9
Lillet Vive	<i>Lillet blanc, Schweppes Dry Tonic, Gurke, Waldbeeren & Minze</i>	6.4

Hugo	<i>Sekt, Holundersirup, Limette, Minze</i>	5.9
Ingrid	<i>Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze</i>	5.9
"Die umtriebige Rosi"	<i>Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange</i>	5.9

Martini Fiero & Schweppes Dry Tonic	6.9
Martini Riserva Ambrato & Schweppes Dry Tonic	6.9

Belsazar Vermouth Rosé	6.0
Belsazar Vermouth White	6.0
Martini Riserva Speciale Ambrato	5.5
Martini Riserva Speciale Rubino	5.5
Martini Fiero	4.2

ALKOHOLFREI

Crodino Soda	<i>Crodino bitter, Soda, Orange</i>	3.9
Crodino Orange	<i>Crodino bitter, Orangensaft, Limette</i>	4.4
Hugo	<i>Soda, Holundersirup, Limette, Minze</i>	4.5
Ingrid	<i>Soda, Ingwersirup, Limette, Minze</i>	4.5

PFÄLZER SCHORLE

aus Weinen vom Weingut Hauer, Bad Dürkheim

Gutsriesling trocken	0,25l 2.8 0,50l 4.9
Riesling halbtrocken	0,25l 2.8 0,50l 4.9
Spätburgunder Rosé	0,25l 2.8 0,50l 4.9

WEINE im offenen Ausschank

● WEIß

2019 Gutsriesling trocken Weingut Hauer	0,25l 4.7
2020 Riesling halbtrocken Weingut Hauer	0,25l 4.7
2019 „EY mal 1“ Riesling trocken Weingut Pfeffingen, VDP	0,25l 5.9
2020 Grauburgunder trocken Weinbau der Lebenshilfe	0,25l 6.6
2020 Dürkheimer Weißburgunder trocken Weingut SOPS-Dambach	0,25l 6.2
2020 "Kalkriff" Sauvignon Blanc trocken Weingut Hanewald-Schwerdt	0,25l 6.2
2020 Gewürztraminer Kabinett fruchtsüß Weingut Schmitt	0,25l 5.9

● ROSÉ

2020 Gutsrosé mild Weingut Hauer	0,25l 4.7
2019 Cuvée "Drei Reben Rosé" halbtrocken Weingut Schmitt	0,25l 5.9

● ROT

2018 Cuvée P trocken Weingut Pfeffingen, VDP	0,25l 5.9
2017 Pinot Noir trocken Weingut Fitz-Ritter, VDP	0,25l 7.5

Wer lieber gleich eine ganze Flasche köpft, wird natürlich auch fündig!

Fragen Sie gerne nach unserer Flaschenweinkarte und probieren Sie sich durch die Vielfalt der Bad Dürkheimer Weinwelt.

BIERE

Schon gewusst? Unser Allgäuer Büble Bier kommt aus Kempten, der Partnerstadt von Bad Dürkheim.

Allgäuer Büble bayrisch Hell	0,3l	2.6	0,5l	4.2
Radeberger Pilsener	0,3l	2.9	0,5l	4.5
Jever Pilsener			0,33l	2.9
Jever Fun alkoholfrei			0,33l	2.9
Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen)			0,5l	4.2
Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) <i>alkoholfrei</i>			0,5l	4
Schöffelhofer Weizen Dunkel			0,5l	4.2
Schöffelhofer Weizen Kristall			0,5l	4.2
Radler	0,3l	2.4	0,5l	4
Natur-Radler (Allgäuer Büble)			0,5l	4
Weizen-Radler			0,5l	4
Cola-Bier	0,3l	2.4	0,5l	4
Cola-Weizen			0,5l	4
Maracuja-Weizen			0,5l	4
Bananenweizen			0,5l	4
Schöffelhofer Grapefruit			0,33l	2.9
Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei			0,33l	2.9
Desperados			0,33l	4

CRAFT BIERE

Wörtlich übersetzt bedeutet Craft Beer "handwerklich hergestelltes Bier". Craft Beer ist allerdings mehr als das. Neben diesem Aspekt zählen auch eine besondere Philosophie und ein spezielles Lebensgefühl dazu. Es geht um das Miteinander und nicht um das Gegeneinander. Dem Craft Brauer liegt natürlich die Qualität seiner Biere am Herzen, insbesondere aber auch die Vielfalt. Seine Experimentierfreudigkeit zeigt sich in einer Vielzahl verschiedenster Bierspezialitäten, die mit unterschiedlichsten Rohstoffen hergestellt werden. Bei uns erhalten Sie einen kleinen Auszug daraus.

BRLO Pale Ale			0,33l	4.5
<i>gebraut in Berlin; wunderbar fruchtiges Hopfenaroma; unfiltriert; ein eher kräftiges Bier; 6% Alkoholgehalt</i>				
BRLO Naked alkoholfrei			0,33l	4.5
<i>gebraut in Berlin; ein alkoholfreies Pale Ale; das einzigartige Geschmackserlebnis für alle Detoxer und "unter-der-Woche-Abstinenzler"</i>				
Crew Republic Drunken Sailor IPA			0,33l	4.9
<i>gebraut in Bayern; klassisches IPA: vollmundig, hopfenaromatisch und leicht malzig; tropische Früchte und Zitrusaromen; intensiv aber rund; 6,4% Alkoholgehalt</i>				
Crew Republic Roundhouse Kick			0,33l	5.9
<i>gebraut in Bayern; dunkles und starkes Stout: tiefschwarz, intensiv, kräftig und wuchtig. Malzexplosion aus Espresso und dunkler Schokolade; 9,2% Alkoholgehalt</i>				

LONGDRINKS

Absolut Vodka & RedBull	7.0
Absolut Vodka & RedBull sugarfree	7.0
Absolut Vodka & Schweppes Bitter Lemon	6.5
Absolut Vodka & Cranberry	6.5
Absolut Vodka & Orange	6.5
Absolut Vodka & Maracuja	6.5
Monkey 47 & Schweppes Dry Tonic	12.5
Mesels Winzer Gin (Bad Dürkheim) & Schweppes Dry Tonic	9.5
Tanqueray Flor de Sevilla & Schweppes Dry Tonic	9.5
Tanqueray & Schweppes Dry Tonic	7.0
Bombay Sapphire & Schweppes Dry Tonic	7.0
Beefeater & Schweppes Dry Tonic	6.5
Campari & Soda	5.5
Campari & Orange	6.0
Havana Club & Pepsi Cola	6.5
Pampero Blanco Rum & Pepsi Cola	6.5
Jack Daniels & Pepsi Cola	6.8
Malibu & Maracuja	6.5
Malibu & Kirsch	6.5
Amaretto & Apfel	6.5
Licor 43 & Milch	6.5
Moscow Mule	7.5
<i>Absolut Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer</i>	
London Mule	7.5
<i>Tanqueray Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer</i>	
Pimm's No. 1 Cup	7.0
<i>Pimm's, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke</i>	

DIGESTIF

Averna		4cl	3.5
Ramazotti Amaro		4cl	3.5
Fernet Branca		2cl	2.5
Hirschrudel	<i>exklusiver Kräuterlikör</i>	2cl	3.8
Pernod	<i>serviert auf Eis mit etwas Wasser</i>	4cl	4.5
Ricard	<i>serviert auf Eis mit etwas Wasser</i>	4cl	4.5

Mesels flüssiges Obst - Brände, Geister & Liköre

Chardonnay Trester	<i>Pfälzer Grappa - weiche Holznote, ausgereift, rund, harmonisch & kraftvoll</i>	2cl	3.8
Chilitrester	<i>macht scharf – ist scharf</i>	2cl	3.8
Obstbrand	<i>Pfälzer Birnen und Äpfel, zart und abgelagert</i>	2cl	3.8
Williams Christ	<i>reifer Fruchtgeschmack, rund</i>	2cl	3.8
Himbeergeist	<i>fruchtig aus vollreifen Beeren</i>	2cl	3.8
Haselnuss	<i>Begeisternd!</i>	2cl	3.8
Johannisbeerlikör	<i>herb – fruchtig</i>	2cl	3.4
Apfel-Zimt-Likör	<i>aromatisch, würzig, süffig</i>	2cl	3.4

Whiskey

Oban	<i>Single Malt, Scotch Whiskey, 14 Jahre</i>	4cl	8.5
Laphroaig	<i>Islay Single Malt, Scotch Whiskey, 10 Jahre</i>	4cl	8.0
Glenfiddich	<i>Single Malt, Scotch Whiskey, 12 Jahre</i>	4cl	6.5
Four Roses	<i>Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	4cl	6.5
Southern Comfort	<i>Whiskey Likör</i>	4cl	5.5

Rum

Ron Zacapa	<i>23 Jahre, Guatemala</i>	4cl	13.8
Don Papa	<i>7 Jahre, Philippinen</i>	4cl	8.8
Brugal	<i>Dominikanische Republik</i>	4cl	5.8
Havanna Club	<i>Kuba</i>	4cl	3.8
Pampero Blanco	<i>Venezuela</i>	4cl	3.8
Pampero Especial	<i>Venezuela</i>	4cl	3.8

EINER GEHT NOCH

Berliner Luft	<i>Pfefferminzlikör</i>	2cl	2.5
Saurer Apfel		2cl	2.5
Frangelico	<i>italienischer Haselnusslikör</i>	2cl	2.8
Jägermeister	<i>Kräuterlikör</i>	2cl	2.8
Ouzo 12	<i>Anislikör</i>	2cl	3.2

VORSPEISEN

Gunhilds Kräuter-Dip mit Klosterbrot 4.9

handgerührter Frischkäse mit einer köstlichen Kräutervariation aus Schnittlauch, Petersilie, Minze, Zitronenmelisse, Estragon und Kerbel. Dazu ofenfrisches Klosterbrot.

Kleiner gemischter Beilagensalat als Vorspeise 🍀

mit Gurken, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, geröstetem und Kerndl-Mix 4.9

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

KNACKIGES

Blattsalatvariation der Saison - groß & bunt gemischt

mit Gurken, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Frühlingszwiebeln, Paprika, gehobeltem Grana Padano, geröstetem Kerndl-Mix & Klosterbrot 🍀 12.4

+ Ziegenkäse-Medaillons in Rosmarin-Honig angebraten 🍀 + 4.5

+ gebratenen Putenbruststreifen + 2.5

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

REGIONALE KLEINIGKEITEN

Pfälzer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken, fein abgeschmeckt mit einer Essig-Öl-Vinaigrette dazu ofenfrisches Klosterbrot 9.9

dazu Pommes Frites + 2

Handkäse mit Musik 🍀

eingelegt in Hausmarinade mit feinen Zwiebelringen, gehackter Petersilie, Kümmel und Butter dazu ofenfrisches Klosterbrot 8.4

Weißer Käse mit "Pälzer Ofe-Grumbeer" 🍀

Quark, würzig gerührt mit Zwiebeln & Kräutern dazu eine große Ofenkartoffel 7.9

KONRADS HOLZOFENBROTE

Zwei Klosterbrote in Olivenöl gebacken an Blattsalatvariation mit knackigem Gemüse, geröstetem Kernen und glasierter Williams-Birne

Dressing: Himbeer-Balsamico oder Kräuter

Holzofenbrot „Pulled Pork“

saftiges Pulled Pork in BBQ Sauce mariniert und Röstzwiebeln 14.9

Holzofenbrot „italiano e vegetariano“

getrocknete Tomaten, Blattspinat, Grana Padano, geröstete Sonnenblumenkerne & Pesto 14.4

DEFTIGES

Konrads Pfälzer Teller

serviert mit karamellisiertem Gin-Sauerkraut, Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Wildkräutern und Apfel-Chutney, dazu ofenfrisches Klosterbrot

- + Saumagen, Leberknödel & Pfälzer Bratwurst 13.2
- + Leberknödel & Pfälzer Bratwurst - *Schiefer Sack* 12.5
- + Saumagen 12.5
- + Leberknödel 12.5
- + Pfälzer Bratwürste 12.5

dazu handgemachter "Grumbeerschdambes"
Kartoffelpüree mit feiner Muskatnote und Nussbutter + 3.2

Currywurst

zwei grobe Pfälzer Bratwurst mit pikanter Currysauce nach Hausrezept dazu Pommes Frites 11.9
Currywurst als kleine Portion 9.9

Schnitzel "Wiener Art" von der Pute

mit Pommes Frites, Wildpreiselbeeren und Zitronenschnitz 15.5

Cordon Bleu von der Pute

gefüllt mit würzigem Bergkäse und fein geräuchertem Bauernschinken, dazu Wildpreiselbeeren und Zitronenschnitz mit Pommes Frites 18.9

Tafelspitz

zart gesotten an sautierten Kräuterwurzelgemüse, Meerrettich-Apfel-Soße, dazu Ofen-Grumbeere mit marinierten Wildkräutern 17.8

Spinatknödel "petite" auf Waldpilzragout

mit Bergkäse, confierter Kirschtomate und frischen Wildkräutern 14.9

FÜR DIE KIDS

eine Pfälzer Bratwurst

mit Pommes Frites und Ketchup 6.9

Nudeln

mit hausgemachter Tomatensauce 🍀 5.9

Portion Pommes Frites und Ketchup 🍀 3.5

Räuberteller

"Ich stibitze bei den Großen" 0

SÜßES

Stück Kuchen Landkuchen / Blechkuchen (verschiedene Sorten auf Anfrage) 3.5 / 2.8
+ Portion Sahne 0.5

Langnese Eis (verschiedene Sorten – an der Selbstbedienungstheke im Außenbereich)

BEILAGENÄNDERUNG

Pommes Frites, Kartoffelpüree (Grumbeerschdambes), Nudeln, sautiertes
Wurzelgemüse oder ofenfrisches Klosterbrot – Beilagen Änderung 1.0

Ketchup / Mayonnaise / Senf 0

NACHSCHLAG

Es heißt nicht umsonst: satt & zufrieden. Es sei denn, man ist gerade auf Diät, aber das ist ein anderes Thema. Sollten Ihnen die Beilagen einmal nicht ausreichen, dann bringen wir Ihnen selbstverständlich einen Nachschlag ohne Berechnung.

🍀 fleischlos genießen mit dem Klosterkleeblatt

Die Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen lassen Sie sich gerne von unseren Mitarbeitern aushändigen. Wir führen hierzu ein separates Informationsblatt, welches Sie sehr gerne jederzeit einsehen können.

Kulinarisches aus der Genusswerkstatt **ab 18:00 Uhr**

DAVOR

Mediterrane Vorspeisen-Variation

italienische Landschinken, Mailänder Salami, Pecorino, Brie, gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Peppadews, Gemüsefrittata & Klosterbrot 12.9

Antipasti-Variation vegetarisch 🍀

gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Zucchini, Oliven, Balsamico-Zwiebeln, Artischocken, Peppadews, Gemüsefrittata & Klosterbrot 10.9

Zwiebelkuchen herzhaft & saftig 🍀

mit kleinem Salatbouquet 7.9

HAUPTSACHE

Saltimbocca von der Maispoularde

mit italienischem Landschinken und Salbei, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln an Merlot-Thymian-Jus 20.9

Panang Thai-Curry

mit Putenstreifen, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Zuckerschoten, Ananas, Sprossen und Kardamom-Duftreis 15.9

vegetarische Version 🍀 14.9

Karibischer Gemüse-Couscous 🍀

mit Ananas, Gemüse und frischer Minze dazu ein cremiger Kräuterquark-Dip 12.9

+ kross gebratene Putenstreifen + 3.9

+ auf der Haut gebratenes Lachsfilet + 8.5

DANACH

Dessert-Trilogie 🍀

Holunderblütenmousse mit glasierten rote Beete Apfelspalten und Limonensorbet 10.9

Limonen-Sorbet im Holunder-Minz-Secco 🍀 7.9

Information zu unserem

SERVICEANGEBOT

Sobald Corona gebannt ist, bieten wir folgenden Service im á la carte Bereich unseres Restaurantbetriebes:

Selbstbedienung im Außenbereich

- bis ca. 18:00 Uhr
- bitte beachten Sie die Hinweis-Beschilderung
- Ihre Auswahl, Bezahlung und Getränke erledigen Sie bitte direkt an der Theke
- die Speisen werden Ihnen an den Platz serviert

Abend-Service am Platz

- ab ca. 18:00 Uhr
- klassischer á la carte Service aus unserer Getränke- & Speisekarte mit dem saisonal wechselndem Zusatzangebot „Genusswerkstatt“

Wir empfehlen vorab zu reservieren.

Am besten über unsere Webseite oder auch telefonisch.

Wir wünschen Ihnen weiterhin einen wunderbaren Aufenthalt bei uns!