

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 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 – KONRAD2
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
- 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 2.0 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 *biologisch, nachhaltig & fair* 0,33l 3.2

- Rhabarber
- Zitrone-Ingwer

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 2.0 0,50l 4.5

Red Bull 0,25l 3.8

Red Bull sugarfree 0,25l 3.8

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb

Banane

Kirsch-Banane

Kirsche

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Traube rot

Traube weiß

Saft oder Nektar pur 0,25l 2.9

Saft oder Nektar 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 Darjeeling*)
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 *Sekt, Holundersirup, Limette, Minze* 5.9

Ingrid *Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze* 5.9

"Die umtriebige Rosi" *Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange* 5.9

Martini Fiero & Schweppes Dry Tonic 6.9

Martini Riserva Ambrato & Schweppes Dry Tonic 6.9

Belsazar Vermouth Rosé 6

Belsazar Vermouth White 6

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5

Martini Riserva Speciale Rubino 5.5

Martini Fiero 4.2

ALKOHOLFREI

Crodino Soda *Crodino bitter, Soda, Orange* 3.9

Crodino Orange *Crodino bitter, Orangensaft* 4.4

Virgin Hugo *Soda, Holundersirup, Limette, Minze* 4.5

Virgin Ingrid *Soda, Ingwersirup, Limette, Minze* 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 2.0 0,50l 4.9

Gutsrosé mild 0,25l 2.8 0,50l 4.9

WEINE im offenen Ausschank

● WEIß

2019 Gutsriesling trocken 0,25l 4.7
Weingut Hauer

2020 Riesling halbtrocken 0,25l 4.7
Weingut Hauer

2019 „EY mal 1“ Riesling trocken 0,25l 5.9
Weingut Pfeffingen, VDP

2020 Grauburgunder trocken 0,25l 6.6
Weinbau der Lebenshilfe

2020 Dürkheimer Weißburgunder trocken 0,25l 6.2
Weingut SOPS-Dambach

2020 "Kalkriff" Sauvignon Blanc trocken 0,25l 6.2
Weingut Hanewald-Schwerdt

2020 Gewürztraminer Kabinett fruchtsüß 0,25l 5.9
Weingut Schmitt

● ROSÉ

2020 Gutsrosé mild 0,25l 4.7
Weingut Hauer

2019 Cuvée "Drei Reben Rosé" halbtrocken 0,25l 5.9
Weingut Schmitt

● ROT

2018 Cuvée P trocken 0,25l 5.9
Weingut Pfeffingen, VDP

2017 Pinot Noir trocken 0,25l 7.5
Weingut Fitz-Ritter, VDP

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

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

Allgäuer Büble bayrisch Hell 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) *alkoholfrei* 0,5l 4.2

Schöffelhofer Weizen Dunkel oder Kristall 0,5l 4.2

Hövels Original *die Bierspezialität aus Nordrhein-Westfalen* 0,5l 4.9

rotgoldene Farbe, eine Komposition aus vier Edelmalzen: feinherb, geprägt durch das Hopfenaroma. Im Geruch ausgewogene Röst- und Karamellaromen.

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 4.2

Bananenweizen 0,5l 4.2

Schöffelhofer Grapefruit 0,33l 2.9

Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei 0,33l 2.9

CRAFT BIERE

Wörtlich übersetzt: "handwerklich hergestelltes Bier". Dem 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

gebraut in Berlin; wunderbar fruchtiges Hopfenaroma; unfiltriert; ein eher kräftiges Bier; 6% Alkoholgehalt

BRLO Naked alkoholfrei 0,33l 4.5

gebraut in Berlin; ein alkoholfreies Pale Ale; das einzigartige Geschmackserlebnis für alle Detoxer und "unter-der-Woche-Abstinenzler"

Crew Republic Drunken Sailor IPA 0,33l 4.9

gebraut in Bayern; klassisches IPA: vollmundig, hopfenaromatisch und leicht malzig; tropische Früchte und Zitrusaromen; intensiv aber rund; 6,4% Alkoholgehalt

Crew Republic Roundhouse Kick 0,33l 5.9

gebraut in Bayern; dunkles und starkes Stout: tiefschwarz, intensiv, kräftig und wuchtig. Malzexplosion aus Espresso und dunkler Schokolade; 9,2% Alkoholgehalt

LONGDRINKS

Absolut Vodka & RedBull 7

Absolut Vodka & RedBull sugarfree 7

Absolut Vodka & Schweppes Bitter Lemon 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

Bombay Sapphire & Schweppes Dry Tonic 7

Beefeater & Schweppes Dry Tonic 6.5

Campari & Soda 5.5

Campari & Orange 6

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

Absolut Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer

London Mule 7.5

Tanqueray Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer

Pimm's No. 1 Cup 7

Pimm's, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke

DIGESTIF 4 cl

Averna 3.5
Ramazotti Amaro 3.5
Fernet Branca 2.5
Hirschrudel *exklusiver Kräuterlikör* 3.8
Pernod *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4.5
Ricard *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4.5

MESELS FLÜSSIGES OBST – BRÄNDE, GEISTER & LIKÖRE 2 cl

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

WHISKEY 4cl

Oban *Single Malt, Scotch Whiskey, 14 Jahre* 8.5
Laphroaig *Islay Single Malt, Scotch Whiskey, 10 Jahre* 8
Glenfiddich *Single Malt, Scotch Whiskey, 12 Jahre* 6.5
Jack Daniels *Tennessee Whiskey Old No. 7* 5.5
Four Roses *Kentucky Straight Bourbon Whiskey* 6.5
Southern Comfort *Whiskey Likör* 5.5

RUM 4cl

Ron Zacapa *23 Jahre, Guatemala* 13.8
Don Papa *7 Jahre, Philippinen* 8.8
Brugal *Dominikanische Republik* 5.8
Havanna Club *Kuba* 3.8
Pampero Blanco *Venezuela* 3.8
Pampero Especial *Venezuela* 3.8

EINER GEHT NOCH 2cl

Berliner Luft *Pfefferminzlikör* 2.5
Saurer Apfel 2.5
Frangelico *italienischer Haselnusslikör* 2.8
Jägermeister *Kräuterlikör* 2.8
Ouzo 12 *Anislikör* 3.2

VORSPEISEN

Gunhilds Kräuter-Dip 🍀 4.9

Frischkäse | Schnittlauch | Petersilie | Minze | Zitronenmelisse | Estragon | Klosterbrot

Kleiner gemischter Salat 🍀🍀 4.9

*Blattsalate | Gurke | Kirschtomate | Frühlingszwiebel | Paprika
gerösteter Kerndl-Mix | Himbeer-Balsamico-Dressing*

SUPPEN

Rinderkraftbrühe 5.9

Esterhazy-Gemüse | frische Kräuter

+ Leberknödel 6.9

+ Pfannkuchen Streifen 6.4

Erbsen-Cocos-Cremesuppe 🍀🍀 8.9

Kokosmilch | Daikonkresse | Wasabi-Sprossen | Grissini

KNACKIGES

Große, bunte gemischte Salatvariation 🍀🍀 12.4

*saisonale Blattsalate | Gurke | Kirschtomate | Granatapfelkerne
Frühlingszwiebel | Paprika | gerösteter Kerndl-Mix | Formaggio duro Italiano |
Himbeer-Balsamico-Dressing | Klosterbrot*

+ Putenbruststreifen kross gebraten + 3.9

REGIONALE KLEINIGKEITEN

Handkäse mit Musik 🍀 8.4

Hausmarinade mit Weißwein | Zwiebelringe | Petersilie | Kümmel | Butter | Klosterbrot

Weißer Käse mit "Pälzer Ofe-Grumbeer" 🍀 7.9

Quark | Zwiebel | Kräuter | Ofenkartoffel

KONRADS HOLZOFENBROTE

*zwei Scheiben gebackenes Klosterbrot | Olivenöl | Blattsalate & knackiges Gemüse
gerösteter Kerndl-Mix | Himbeer-Balsamico-Dressing*

Holzofenbrote „Elsässer Art“ 14.9

Crème Fraîche | Speckwürfel | Zwiebel | Schnittlauch

Holzofenbrote „Kürbis“ 14.9

Crème Fraîche | Lauch | rote Zwiebel | Formaggio duro Italiano

Holzofenbrote „Pulled Pork“ 14.9

Pulled Pork | BBQ Sauce | Röstzwiebeln

DEFTIGES

Konrads Pfälzer Teller

*karamellisiertes Gin-Sauerkraut | liebliche Zwiebelsauce |
Röstzwiebel | Wildkräuter | Apfel-Chutney | Klosterbrot*

+ Saumagen | Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 13.5

+ Leberknödel | Pfälzer Bratwurst - Schiefer Sack 12.9

+ Saumagen oder Leberknödel 12.9

+ Pfälzer Bratwürste 12.9

+ "Grumbeerschdambes" handgemacht (statt Klosterbrot) 3.2

Kartoffelstampf | Muskat | Nussbutter

Currywurst 11.9

*zwei Pfälzer Bratwürste | Currysauce handgemacht | Pommes Frites
auch als kleine Portion erhältlich (mit einer Bratwurst) 9.9*

Schnitzel "Wiener Art" 15.5

Putenbrust | Pommes Frites | Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz

Cordon Bleu 18.9

*Putenbrust | Bergkäse | Bauernschinken
Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz | Pommes Frites*

Tafelspitz 17.8

Kräuter-Wurzelgemüse | Meerrettich-Apfel-Soße | Ofenkartoffel | marinierte Wildkräuter

Sellerie Schnitzel 12.9

Pasta Conchigliette | Marktgemüse | Tomaten-Sahnesauce

Rote Beete Graupen-Risotto 14.9

Kräutersaitling | Kirschtomaten | Rucola-Crunch | Bedda Gran Vegano

KIDS

Bratwurst 6.9

eine Pfälzer Bratwurst | Pommes Frites

Nudeln 🍀 5.9

Pasta Conchigliette | Tomatensauce handgemacht

Pommes Frites und Ketchup 🍀🍀 3.5

Räuberteller 0

bei den Großen stibitzen

SÜßES

Stück Kuchen 🍀 Landkuchen 3.5 | Blechkuchen 2.8

verschiedene Sorten auf Anfrage

+ Portion Sahne 0.5

Langnese Eis 🍀

verschiedene Sorten, an der Selbstbedienungstheke im Außenbereich (bei Außenbewirtung)

BEILAGENÄNDERUNG

*Pommes Frites | Kartoffelpüree (Grumbeerschdambes) | Nudeln
sautiertes Wurzelgemüse | ofenfrisches Klosterbrot – je Beilagenänderung 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 (ausgenommen Kinderportionen).

🍀 fleischlos genießen 🍀🍀 vegan genießen

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 17:00 Uhr**

DAVOR

Thai Larb Salad 11.9

*lauwarm | Hackfleisch Rind & Schwein | Tomate
Thai-Basilikum | Frühlingszwiebel | Chicorée*

Kürbis-Orangen-Cremesuppe 🍀 8.9

steirisches Kürbiskernöl | Klosterbrot

HAUPTSACHE

Gänseschmauß 28.9

*Gänsekeule | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel
karamellisiertes Maronengemüse | Orangen-Rotwein-Jus*

Süßkartoffelgnocchi 🍀 14.9

*Kürbisrahm | steirisches Kürbiskernöl | getrocknete Tomaten
Kräuter | Formaggio duro Italiano*

Pochiertes Kabeljaufilet im Weißweinsud 22.9

*Kürbispüree | farbige Blumenkohlröschen | geröstete Mandeln
Drillings-Grumbeere | Rucola-Crunch*

DANACH

Dessert-Trilogie 🍀 12.9

*Schokomousse & Spekulatius-Crumble
Mascarpone-Zimt-Creme & Apfel-Chutney | Kartoffel-Lebküchlein*

Kartoffel-Lebküchlein & Zimt-Espresso Macchiato 🍀 5.9

Panna Cotta Genuß 🍀🍀

Kokosmilch | Mangosugo | Hafer-Cranberry-Küchlein | White Chocolate 🍀🍀 8.9