

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

Selters

- Gourmet Classic (mit Kohlensäure) Flasche 0,25l 2.5 0,75l 6
- Gourmet Naturelle (ohne Kohlensäure) Flasche 0,25l 2.5 0,75l 6

Pepsi Cola 0,25l 2.5 0,50l 4.5

Pepsi Cola Max (zuckerfrei) 0,25l 2.5 0,50l 4.5

Zitronenlimonade oder Orangelimonade 0,25l 2.5 0,50l 4.5

Eistee Pfirsich oder Lemon-Lime 0,25l 2.5 0,50l 4.5

Proviant Limonade aus Berlin *biologisch, nachhaltig & fair* 0,33l 3.5

- Rhabarber
- Zitrone-Ingwer

PFALZLIMO *regional – Saftich. Fruchtich. Willich.* 0,33l 3.5

- Birne + Mirabelle
- Brombeer + Apfel
- Traube + Aprikose

Schweppes Bitter Lemon 0,25l 3 0,50l 5

Schweppes Dry Tonic 0,25l 3 0,50l 5

Schweppes Ginger Ale 0,25l 3 0,50l 5

Schweppes Wild Berry 0,25l 3 0,50l 5

Schweppes Ginger Beer 0,20l 3

Schweppes White Peach 0,20l 3

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb

Banane

Kirsch-Banane

Kirsche

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Traube rot oder weiß

Saft oder Nektar pur 0,25l 3 0,50l 5

Saft oder Nektar Schorle 0,25l 2.5 0,50l 4.5

HEIßE GETRÄNKE

Milchalternative Haferdrink auf Anfrage  +0.5

Latte Macchiato 4
Milchkaffee 3.5
Cappuccino 3
Tasse Kaffee 3
Espresso 2.5
doppelter Espresso 3.5
Espresso Macchiato 3

Heißer Kakao 3.5

„Trink Meer Tee“ - Premium Bio Tee von der Küste 3

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 5 0,75l 30
Weingut Fitz-Ritter

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

Aperol Spritz	<i>Aperol, Sekt, Soda & Orange</i> 6.5
Aperol-Maracuja Spritz	<i>Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda</i> 6.5
White Peach Spritz	<i>Schweppes White Peach, Sekt & Orange</i> 6.5
Sunshine	<i>Sekt, Angel d'Or, Orange</i> 6.5
Kir Royal	<i>Sekt & Crème de Cassis</i> 6.5

Lillet Wild Berry	<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren</i> 6.5
Lillet Vive	<i>Lillet blanc, Schweppes Dry Tonic, Gurke, Waldbeeren & Minze</i> 6.5
Lillet White Peach	<i>Lillet blanc, Schweppes White Peach & Orange</i> 6.5

Hugo *Sekt, Holundersirup, Limette, Minze* 6.5

Ingrid *Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze* 6.5

"Die umtriebige Rosi" *Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange* 6.5

Martini Fiero & Schweppes Dry Tonic 7.5

Martini Riserva Ambrato & Schweppes Dry Tonic 7.5

Belsazar Vermouth Rosé 6

Belsazar Vermouth White 6

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5

Martini Riserva Speciale Rubino 5.5

Martini Fiero 5.5

ALKOHOLFREI

Crodino Soda *Crodino bitter, Soda, Orange* 4

Crodino Orange *Crodino bitter, Orangensaft* 4.5

Virgin Hugo *Soda, Holundersirup, Limette, Minze* 5.5

Virgin Ingrid *Soda, Ingwersirup, Limette, Minze* 5.5

Floreal White Peach *Martini Floreal, Schweppes White Peach & Orange* 5.5

PFÄLZER SCHORLE

aus Weinen vom Weingut Hauer, Bad Dürkheim

Gutsriesling trocken 0,25l 3.0 0,50l 5.5

Riesling halbtrocken 0,25l 3.0 0,50l 5.5

Gutsrosé mild 0,25l 3.0 0,50l 5.5

WEINE im offenen Ausschank

● WEIß

2021 Glücksgefühl KONRAD2 EXKLUSIV feinherb 0,25l 5.5
Cuvée Rieslaner & Gewürztraminer, Weingut Hauer

2021 Gutsriesling trocken 0,25l 5
Weingut Hauer

2020 Riesling halbtrocken 0,25l 5
Weingut Hauer

2020 Riesling „Vom weißen Kalk“ trocken 0,25l 6
Weingut Darting

2021 Grauburgunder trocken 0,25l 6.5
Weingut Hanewald-Schwerdt

2021 Dürkheimer Weißburgunder trocken 0,25l 6.5
Weingut SOPS-Dambach

2020 "Kalkriff" Sauvignon Blanc trocken 0,25l 6.5
Weingut Hanewald-Schwerdt

● ROSÉ

2020 Gutsrosé mild 0,25l 5
Weingut Hauer

2021 Lebenshilfe Rosé trocken 0,25l 6
Weinbau der Lebenshilfe

● ROT

2018 Cuvée P trocken 0,25l 6
Weingut Pfeffingen, VDP

2019 Cuvée „Drei Reben Rot“ trocken 0,25l 8
Weingut Schmitt

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 4.5

Radeberger Pilsener 0,3l 3 0,5l 4.5

Jever Pilsener 0,33l 3

Jever Fun alkoholfrei 0,33l 3

Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) 0,5l 4.5

Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) *alkoholfrei* 0,5l 4.5

Schöffelhofer Weizen Dunkel oder Kristall 0,5l 4.5

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

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

Radler 0,3l 3 0,5l 4.5

Natur-Radler (Allgäuer Büble) 0,5l 4.5

Weizen-Radler 0,5l 4.5

Cola-Bier 0,3l 3 0,5l 4.5

Cola-Weizen 0,5l 4.5

Maracuja-Weizen 0,5l 4.5

Bananenweizen 0,5l 4.5

Schöffelhofer Grapefruit 0,33l 3

Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei 0,33l 3

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 5

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 6

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

LONGDRINKS

Absolut Vodka & Schweppes Bitter Lemon 7

Absolut Vodka & Orange 7

Absolut Vodka & Maracuja 7

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 Hendricks & Schweppes Dry Tonic. 9.5

Sapphire & Schweppes Dry Tonic 7

Beefeater & Schweppes Dry Tonic 7

Campari & Soda 7

Campari & Orange 7

Havana Club & Pepsi Cola 7

Pampero Blanco Rum & Pepsi Cola 7

Jack Daniels & Pepsi Cola 7.5

Malibu & Maracuja 7

Malibu & Kirsch 7

Amaretto & Apfel 7

Licor 43 & Milch 7

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 7.5

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

DIGESTIF

Averna 4cl 3.5
Ramazotti Amaro 4cl 3.5
Fernet Branca 4cl 3.5
Pernod *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4cl 4.5
Ricard *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4cl 4.5
Hirschrudel *exklusiver Kräuterlikör* 2cl 3.5

MESELS FLÜSSIGES OBST – BRÄNDE, GEISTER & LIKÖRE 2 cl

Chardonnay Trester *Pfälzer Grappa - weiche Holznote, ausgereift, rund & kraftvoll* 4
Chili-Trester *macht scharf – ist scharf* 4
Obstbrand *Pfälzer Birnen und Äpfel, zart und abgelagert* 4
Williams Christ *reifer Fruchtgeschmack, rund* 4
Himbeergeist *fruchtig aus vollreifen Beeren* 4
Haselnuss *Begeisternd!* 4
Johannisbeerlikör *herb – fruchtig* 3.5
Apfel-Zimt-Likör *aromatisch, würzig, süffig* 3.5

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* 13.5
Don Papa *7 Jahre, Philippinen* 8.5
Brugal *Dominikanische Republik* 6
Havanna Club *Kuba* 4
Pampero Blanco *Venezuela* 3.5
Pampero Especial *Venezuela* 4

EINER GEHT NOCH 2cl

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

DAVOR

Crostini-Variation 7.5

kleine Klosterbrote | Tomate-Basilikum | Schinkenspeck-Zwiebel-Schmand | Oliven-Crème

Konrads Schafskäse-Dip 🍀 5

lauwarm | Klosterbrot

Gunhilds Kräuter-Dip 🍀 5

Frischkäse | Schnittlauch | Petersilie | Zitronenmelisse | Klosterbrot

Kleiner gemischter Salat ❤️ 5

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

Rinderkraftbrühe 6

Esterhazy-Gemüse: Porree, Sellerie & Karotten | frische Kräuter | Klosterbrot

+ Leberknödel 1

+ Pfannkuchen-Streifen 0.5

MITTENDRIN

Handkäse mit Musik 🍀 9

*Hausmarinade mit Bad Dürkheimer Weißwein | Zwiebelringe
Petersilie | Kümmel | Butter | Klosterbrot*

Weißer Käse mit "Pälzer Ofe-Grumbeer" 🍀 8

Quark | Zwiebel | Kräuter | Ofenkartoffel

Pfälzer Wurstsalat 10

Zwiebeln | Tomaten | Gewürzgurken | Essig-Öl-Vinaigrette | Klosterbrot

+ Pommes Frites 3

Gratinierter Schafskäse 🍀 10

Olivenöl | Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Pepperoni | Kräuter der Provence | Klosterbrot

HAUPTSACHE

Große, bunte gemischte Salatvariation 🍀 12.5

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

+ Putenbruststreifen kross gebraten 4

+ Ziegenkäse-Medaillons & Rosmarin-Honig gebraten 🍀 6

+ Falafel-Knusperbällchen ❤️ 6

+ Lachs auf der Haut gebraten 11

Große, bunte gemischte Salatvariation - vegan ohne Käse ❤️ 12

Konrads Holzofenbrote

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

„American Pulled Pork“ 15.5

BBQ Sauce | Röstzwiebeln

„French Creamy Tomatoes“ 🍀 15.5

Crème fraîche | französischer Ziegenkäse | Rosmarin-Honig | Dijon-Senf

„Bella Italia“ 🍀 15.5

*getrocknete Tomaten | Blattspinat | Formaggio duro italiano
geröstete Sonnenblumenkerne & Pesto*

Konrads Pfälzer Teller

*karamellisiertes Gin-Sauerkraut | liebeliche Zwiebelsauce
Röstzwiebeln | Wildkräuter | Apfel-Mango-Chutney | Klosterbrot*

+ Saumagen | Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 14.5

+ Leberknödel | Pfälzer Bratwurst - Schiefer Sack 13

+ zwei Saumagen 13

+ zwei Leberknödel 13

+ zwei Pfälzer Bratwürste 13

+ "Grumbeerschdambes" handgemacht (statt Klosterbrot) 🍀 3.5

Kartoffelstampf | Muskat | Nussbutter

Cordon Bleu 19

*Putenbrust paniert | Bergkäse | Bauernschinken
Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitt | Pommes Frites*

Kloster Schnitzel 18

Putenbrust paniert | Schafskäse-Sauce | Süßkartoffel-Pommes

Schnitzel "Wiener Art" 16

Putenbrust paniert | Pommes Frites | Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitt

Tafelspitz 18

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

Käsespätzle mediterran 🍀 15.5

*Bergkäse & Gouda | abgeschmolzene Zwiebel | Sahne | getrocknete Tomate |
Röstzwiebel | buntes Salatbouquet & Himbeer-Balsamico-Dressing*

Currywurst „Pfälzer Art“ 12

*zwei Pfälzer Bratwürste | Currysauce handgemacht | Pommes Frites
auch als kleine Portion erhältlich (mit einer Bratwurst) 10*

KIDS

Bratwurst 7

eine Pfälzer Bratwurst | Pommes Frites

„Der kleine Spatz“ 🍀 7

Käsespätzle | Bergkäse & Gouda | Sahne | Röstzwiebel

Nudeln 🍀 7

Tomaten-Sahnesauce handgemacht

Pommes Frites und Ketchup 🍷 3.5

Räuberteller 0

bei den Großen stibitzen

Kulinarisches aus der Genusswerkstatt

ab 17 Uhr

Genusswerkstatt **DAVOR**

Antipasti-Variation 16

*mediterranes Gemüse gegrillt & eingelegt | Artischocke | Oliven
getrocknete & eingelegte Tomaten | gefüllte Peppadews | Gemüse-Frittata
Italienischer Landschinken | Pecorino | Klosterbrot*

Vegi Antipasti-Variation 13

*mediterranes Gemüse gegrillt & eingelegt | Artischocke | Oliven
getrocknete & eingelegte Tomaten | gefüllte Peppadews | Gemüse-Frittata
Pecorino | Klosterbrot*

Provenzalischer Nudelsalat & Torpedo Shrimp im Pankomantel 8

Ziegenkäse | mediterrane Kräuter | getrocknete Tomaten | Honig | Rucola

Genusswerkstatt **HAUPTSACHE**

Lammcarée 23

grüne Bohnen im Speckmantel | Polenta-Trüffel-Küchlein | Schalotten-Portwein-Jus


Lachsfilet auf der Haut gebraten 25

Fenchel-Karotten-Gemüse | Duft- & Wildreis | Orangen-Jus

Gelbes Thai Curry 15.5

*Kokosmilch | Gemüse | Ingwer | Tamarinden-Sauce | Limonen | Chili
Koriander | Kardamon-Duftreis*

+ Putenbruststreifen kross gebraten 4

+ Kichererbsen-Knusperbällchen  6

Genusswerkstatt **DANACH**

Summer Vibes 10

Cocos Panna Cotta & Himbeersugo | Walnuß-Caramel-Brownie | Caipirinha-Creme

SÜBES

Stück Kuchen 🍀 Landkuchen 3.5 | Blechkuchen 3
verschiedene Sorten auf Anfrage
+ Portion Sahne 0.5

Langnese Eis 🍀

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

BEILAGEN

Pommes Frites ♥ | Süßkartoffel Pommes Frites ♥ | Nudeln ♥
Kartoffelstampf (Grumbeerschdambes) 🍀 | sautiertes Wurzelgemüse 🍀
je Beilage 3.5

ofenfrisches Klosterbrot ♥ 1.5

jede Beilagenänderung 1

Ketchup | Mayonnaise | Senf 0

NACHSCHLAG

Es heißt nicht umsonst: satt & zufrieden. Sollten Ihnen die Beilagen einmal nicht ausreichen, dann bringen wir Ihnen selbstverständlich einen Nachschlag ohne Berechnung. Ausgenommen hiervon sind die Kinderportionen.



fleischlos genießen



vegan & fleischlos 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.