

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 medium (mit Kohlensäure) Flasche 0,25l 3 0,75l 6
- Gourmet Naturelle (ohne Kohlensäure) Flasche 0,25l 3 0,75l 6

Pepsi Cola 0,25l 3 0,50l 4.5

Pepsi Cola Max (zuckerfrei) 0,25l 3 0,50l 4.5

Zitronenlimonade oder Orangelimonade 0,25l 3 0,50l 4.5

Eistee Pfirsich oder Lemon-Lime 0,25l 3 0,50l 4.5

BIONADE – weil ehrlich gut *100% Bio-Zutaten, weniger Zucker* 3.5

- Naturtrübe Orange
- Naturtrübe Zitrone
- Holunder
- Kräuter
- Schwarze Johannisbeere - Rosmarin

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

Schweppes Dry Tonic 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 0,50l 5

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Traube rot oder weiß

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

Saft oder Nektar Schorle 0,25l 3 0,50l 4.5

HEIßE GETRÄNKE

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

Pinot Sekt brut 0,10l 5 0,75l 30

Weingut Pfeffingen

Für diesen Sekt werden Trauben der Rebsorten Spätburgunder und Weißburgunder von Hand geerntet. Dieser Winzersekt wird nach der traditionellen Champagner-Methode (Flaschengärung) hergestellt. Den Pinot Sekt zeichnet ein eleganter nussiger Duft aus. Die Perlage ist sehr fein

Aperol Spritz *Aperol, Sekt, Soda & Orange* 6.5
 Aperol-Maracuja Spritz *Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda* 6.5
 White Peach Spritz *Schweppes White Peach, Sekt & Orange* 6.5
 Kir Royal *Sekt & Crème de Cassis* 6.5

Lillet Wild Berry *Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren* 6.5
 Lillet Vive *Lillet blanc, Schweppes Dry Tonic, Gurke, Waldbeeren & Minze* 6.5
 Lillet White Peach *Lillet blanc, Schweppes White Peach & Orange* 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 Riserva Ambrato & Schweppes White Peach 7.5
 Martini Riserva Ambrato & Schweppes Dry Tonic 7.5

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5
 Martini Riserva Speciale Rubino 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

Glücksgefühl KONRAD2 EXKLUSIV feinherb 0,25l 5.5

Weißweincuvée, Weingut Hauer

Unsere KONRAD2-EXKLUSIVE Cuvée hat André Hauer aus Rieslaner und Gewürztraminer kreiert:
Tropische und florale Fruchtaromen, dazu ein Hauch Süße - wer da keine Glücksgefühle bekommt...

Gutsriesling trocken 0,25l 5

Weingut Hauer

Gehaltvoller Wein und spritziger Wein mit feinem Duft nach Zitrus oder auch Limette.

Riesling halbtrocken 0,25l 5

Weingut Hauer

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

Weingut Darting

Kühle Waldluft und ein kalkreicher Untergrund verleihen diesem Riesling seine elegante Art:
grüner Apfel, Limette, Weinbergpfirsich, dazu eine knackige Säure. Trinkfluss garantiert!

Grauburgunder trocken 0,25l 6.5

Weingut Hanewald-Schwerdt

Weiche Birnenaromen, etwas Zitrusfrische und dieser typische Hauch Nussigkeit - ein jugendlicher
Grauburgunder. Passt mit seiner zugänglichen Art und seinem leichten Schmelz zu vielen Gerichten

Dürkheimer Weißburgunder trocken 0,25l 6.5

Weingut SOPS-Dambach

Perfekt balancierter, eleganter Weißburgunder.
Klassische Frucht nach Birne und Apfel, dezente Säurefrische

"Kalkriff" Sauvignon Blanc trocken 0,25l 6.5

Weingut Hanewald-Schwerdt

Typischer, aber nicht zu aufdringlicher Sauvignon Blanc mit grünen,
exotischen Aromen, die elegant balanciert sind und am Gaumen lange nachhallen.

● ROSÉ

Gutsrosé mild 0,25l 5

Weingut Hauer

Feine Frucht gepaart mit Noten von Himbeere, Erdbeere oder anderen roten Früchten.
Der perfekte Sommerrosé für die warmen Tage.

Lebenshilfe Rosé trocken 0,25l 6

Weinbau der Lebenshilfe

Eine wahre Fruchtexplosion: Rote Johannisbeere, Himbeeren, reife Grapefruit -
internationale und heimische Rebsorten sorgen für diesen saftigen Rosé. Pure Trinkfreude!

● ROT

Gutsrotwein 0,25l 5

Weingut Hauer

Angenehmer Rotwein mit Duft nach roten Früchten oder auch Mocca und Vanille. Mit einem
feinen Schuss Süße am Gaumen und angenehmen Körper der perfekte Begleiter am Abend.

Cuvée P trocken 0,25l 6

Weingut Pfeffingen, VDP

Fruchtbetonter, sanfter Rotwein mit weichen Kirscharomen, gekeltert aus St. Laurent, Spätburgunder und Merlot

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

Weingut Schmitt

Cuvée der beiden Bordeaux-Reben Cabernet Sauvignon und Merlot, dazu kommt Sankt Laurent. Intensive
Beerenfrucht trifft auf würzige Noten. Ein voller Körper und eine angenehme Tannin Struktur.

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 3.5 0,5l 4.5
 Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3.5

Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) 0,5l 4.5
 Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) alkoholfrei 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 3.5 0,5l 4.5
 Natur-Radler (Allgäuer Büble) 0,5l 4.5
 Weizen-Radler 0,5l 4.5
 Cola-Bier 0,3l 3.5 0,5l 4.5
 Cola-Weizen 0,5l 4.5
 Maracuja-Weizen 0,5l 4.5



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 Silva & Schweppes Dry Tonic 9.5

Hendrick & Schweppes Dry Tonic 9.5

Bombay 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

Moscow Mule 7.5

Absolut Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer

London Mule 7.5

Tanqueray Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer

Tormenta Negra 7.5

Pampero Especial, Limette, Ginger Beer

DIGESTIF

Baileys *irischer Sahnelikör* 4cl 4.5
Averna 4cl 3.5
Ramazotti Amaro 4cl 3.5
Fernet Branka 4cl 3.5
Pernod / Ricard *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4cl 4.5

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

Frangelico *italienischer Haselnusslikör* 2.5
Jägermeister *Kräuterlikör* 2.5
Ouzo 12 *Anislikör* 2.5

DAVOR

Crostini-Variation 8.8

Tomate-Ziegenkäse-Schmand | Blattspinat-Tomaten | Oliven-Crème

Konrads Schafskäse-Creme 🍀 7.9

Kräuter | Klosterbrot

Karamellierter Ziegenkäse 🍀 10.9

Apfel-Mango-Chutney | Rosmarinhonig | Klosterbrot

Gunhilds Kräuter-Dip 🍀 6.9

Frischkäse | Schnittlauch | Petersilie | Zitronenmelisse | Klosterbrot

Kleiner gemischter Salat ❤️ 4.9

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

Rinderkraftbrühe 6

mit buntem Wurzelgemüse | frische Kräuter | Klosterbrot

+ Leberknödel 1.5

+ Flädle 0.9

MITTENDRIN

Weißer Käse mit "Pfälzer Ofe-Grumbeer" 🍀 8.9

Quark | Zwiebel | Kräuter | Ofenkartoffel

Handkäse mit Musik 🍀 9.4

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

Pfälzer Wurstsalat 9.9

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

+ Pommes Frites 3.5

Gratinierter Schafskäse 🍀 11.9

Olivenöl | Tomaten | Zwiebel | Knoblauch | Peperoni | Kräuter der Provence | Klosterbrot

Flammkuchen Elsässer Art 11.9

Zwiebeln | Speck | Schmand

Flammkuchen griechischer Art 🍀 11.9

Peperoni | Feta | Schmand

HAUPTSACHE

Große, bunte gemischte Salatvariation 🍀 12.5

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

+ Putenbruststreifen kross gebraten 5.4

+ gegrillte Lachstranche 9

+ Falafel-Knusperbällchen ❤️ 6

+ Karamellisierter Ziegenkäse 🍀 6.5

Konrads Holzofenbrote

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

„American Pulled Pork“ 16.9

*stundenlang in Honig & Himbeer-Senf-Rub
mariniert & liebevoll über Nacht gegart
verfeinert mit würzig-süßer BBQ-Sauce | Röstzwiebeln*

„French Creamy Tomatoes“ 🍀 16.9

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

„Spinach & Ricotta“ 🍀 16.9

*Getrocknete Tomaten | Blattspinat | Formaggio duro Italiano
geröstete Sonnenblumenkerne | Pesto*

Konrads Pfälzer Teller

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

+ Saumagen | Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 16.8

+ *Schiefer Sack* - Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 14.5

+ zwei Saumagen 14.5

+ *Pfälzer Dekolleté* - zwei Leberknödel 14.8

+ *Doppelter Spaß* - zwei Pfälzer Bratwürste 14.5

+ **"Grumbeerschdambes" handgemacht (statt Klosterbrot)** 🍀 2.5

Kartoffelstampf | Muskat

Cordon Bleu 19.5

*Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Bergkäse | Bauernschinken
Wildpreiselbeeren | Bratensauce | Zitronenschnitt | Pommes Frites*

Schnitzel "Wiener Art" 16.9

*Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Pommes-Frites | Bratensauce
Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitt*

auch als kleine Portion erhältlich (mit kleinem Schnitzel) 14.5

Kloster Schnitzel 18.9

Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Schafskäse-Sauce | Süßkartoffel-Pommes

Französisches Kalbsrahmgulasch mit Estragon 24.9

*Goulasch de veau à l'estragon
Estragon | Champignons | Spätzle*

Currywurst „Pfälzer Art“ 12.9

zwei Pfälzer Bratwürste | Currysauce handgemacht | Pommes Frites

auch als kleine Portion erhältlich (mit einer Bratwurst) 10.9

Kräuter-Risotto mit Formaggio duro Italiano  16.5

Ruccola-Crunch | buntes Pfannengemüse | Käsechip

+ gegrillte Lachstranche 9

Käsespätzle mediterran  15.5

*Bergkäse | Gouda | abgeschmolzene Zwiebeln |
Sahne | getrocknete Tomaten | Röstzwiebeln*

KIDS – für unsere Kleinen bis 14 Jahre

Bratwurst 6.9

eine Pfälzer Bratwurst | Pommes Frites

Kinderschnitzel 9.9

Ketchup | Pommes Frites

Kleiner „Spatz“ 6.9

Spätzle | Bergkäse & Gouda | Sahne | Röstzwiebeln

Pommes Frites und Ketchup  4.5

Räuberteller 0

bei den Großen stibitzen

DANACH

Flammkuchen Apfel & Zimt 🍀 11.9
Crème fraîche | Apfel & Zimt

Vanilleeis mit Himbeerragout 🍀 7.9

Omas großer Landkuchen 🍀 4.5
verschiedene Sorten auf Anfrage
+ Portion Sahne 0.5

Saftiger Schoko-Brownie 🍀 3.5
+ Portion Sahne 0.5

BEILAGEN

Bratkartoffeln 🍷 | Ofenkartoffel 🍷 | Nudeln 🍷 | Spätzle 🍀
Kartoffelstampf (Grumbeerschdambes) 🍀 | buntes Pfannengemüse 🍷
je Beilage 3.5

Pommes 🍷 4.5

Süßkartoffel-Pommes 🍷 4.9

jede Beilagen-Änderung 1

Beilagen-Änderung auf Süßkartoffel-Pommes 🍷 1.5

ofenfrisches Klosterbrot 🍷 1.5

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 und die kleinen Portionen.



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.