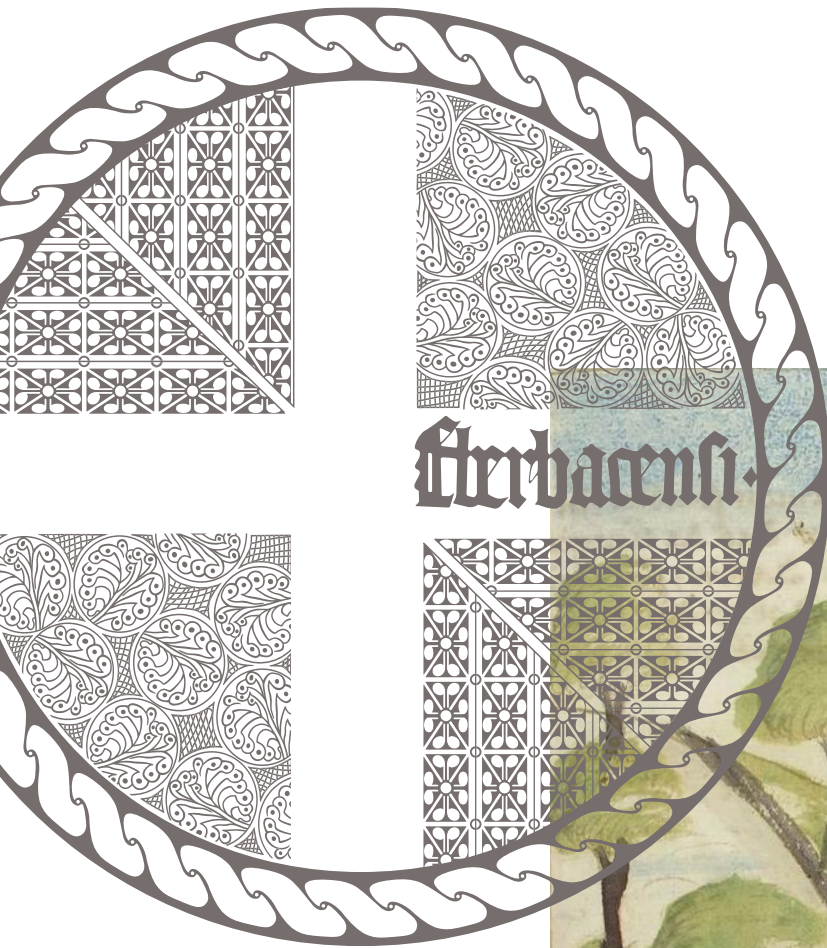




KLOSTER  
EBERBACH



Von  
Flussgemüse  
bis  
Gartenspeise

Liebe Gäste,

der Speiseplan der Zisterzienser war ursprünglich relativ fleischlos und streng geregelt. Doch so manches ließ sich auch interpretieren: So galten Fische als „Flussgemüse“ und ihr Verzehr war im Gegensatz zu Fleisch an Fasttagen erlaubt.

Es ist erstaunlich, aber der ursprüngliche Speiseplan im Kloster kommt dem, was wir heute unter gesundem Essen verstehen, sehr nahe: Fisch & Fleisch aus der Region, Gemüse & Kräuter aus eigenem Anbau, Eier- & Mehlspeisen.

Der Tradition der Eberbacher Mönche folgend, kochen wir überwiegend mit Produkten aus dem Jetzt & Hier. Unsere Zutaten stammen von Produzenten aus der Region und das Klosterbrot wird nach alter Rezeptur hergestellt. So sind auch einige Bezeichnungen in unserer Karte dem Kochbuch des Zisterziensers Bernhard Buchinger aus dem Jahr 1700 entliehen.

Trotz aller historischer Bezüge, ist unsere Speisekarte eine moderne Interpretation der Klosterkochkunst: eine frische, bekömmliche, gesunde Küche für heutige Geschmäcker und Ansprüche.

Wir wünschen guten Appetit,  
Ihr Klosterküchen-Team

11te Generation GmbH  
Kloster Eberbach  
65346 Eltville am Rhein  
Geschäftsführer:  
Benjamin Klein, Lukas König, Rolf Laudenbach  
Amtsgericht Wiesbaden, HRB 26967



# Klassiker in unserer Klosterschänke



	Preis/€
<b>Vorspeisen</b>	
<b>Klosterbrot</b> von der Bäckerei Dries   verschiedene Dips	5,00
<b>Nachservice Brot</b>	3,00
<b>Handkäs' mit Musik</b> Apfelweinvinaigrette   Klosterbrot   Butter	12,00
<b>Gebackenes Landei im Kürbismantel</b> Grüne Soße   Ringelbeete	13,00
<b>Geräuchertes Forellentatar im Dillmantel</b> Gepickelter Blumenkohl   Meerrettich-Schmand	16,00
<b>Lauwarme Kalbfleischterrine</b> Kopfsalat   Remouladensauce	18,00
<b>Suppe</b>	
<b>Rieslingsuppe</b> Geräucherter Wildschinken   Fetzenbrot	11,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> Grießklößchen	11,00
<b>Fleisch</b>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> von der Metzgerei Bayer Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	22,50
<b>Geschmorte Rinderbacke</b> Kartoffelpüree   Urkarotte	28,00
<b>Rumpsteak (220g) gebraten</b> Bratkartoffeln   geschmorte Zwiebeln	31,00

Klassiker  
in unserer  
Klosterschänke



Preis/€

**Vegan**

Gebackene Maultaschen  
Rote Bete Füllung | Pilzrahm | Lauch

Vorspeise 16,00

Hauptgang 21,00

**Flussgemüse**

Zandertranche gebraten  
Rieslingrisotto | Lardo | Safransauce

--  
29,00

**Dessert**

Milchreis  
Zimt und Zucker | Crumble

9,00

Armer Ritter gebacken  
Dicke Vanillecrème

9,00

# SPEISEN



## Kinderkarte

Preis/€

Pommes Frites

4,80

Pasta Bolognese

9,50

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites | Ketchup

11,50

Liebe Gäste, wir geben uns die größte Mühe, unsere Lebensmittel nach bestem Wissen und Stand neuester Technik zu verarbeiten. Trotz aller Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen mit allergenen Inhaltsstoffen nicht ausschließen. Sollten Sie unsicher sein oder Fragen haben, sprechen Sie uns doch einfach an.

Für eine Karte mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

regional+saisonal

Eberbach

# GETRÄNKE



## **Alkoholfreie Getränke**

Glas/Flasche

Preis/€

Eberbacher Tafelwasser  
still oder medium

0,7l

5,80

Selters Mineralwasser  
still oder medium

0,25l

3,20

0,75l

7,60

Apfelsaft

0,2l

3,70

Apfelsaftschorle

0,4l

5,20

Kloster Eberbach Traubensaft

0,2l

4,00

Kloster Eberbach Traubensaftschorle

0,4l

5,50

Coca-Cola

0,33l

4,50

Coca-Cola light

0,33l

4,50

## **NOW BIO-Limonaden**

Now Orange Cola

0,33l

4,50

Now fresh lemon

0,33l

4,50

Now sunny Orange

0,33l

4,50

# GETRÄNKE



## **Aperitif**

Ziegler Zeitgeist Spritz	Glas 0,2l/€	
Aperol Spritz	9,50	
Hugo / alkoholfrei	8,50	
	8,50	
	Glas 0,1l/€	Flasche 0,75l/€
Eberbach Rosé Secco		
	4,50	29,00
Eberbach Riesling Sekt alkoholfrei		
	5,00	31,00
2022 Eberbach Riesling Sekt brut		
	5,50	33,00

Für weitere Schaumweine fragen Sie gerne nach unserer umfangreicheren Weinkarte für die Flaschenweine.

Glas 2cl/€

## **Digestif**

Kloster Eberbach Alter Weinbrand	6,50
Ziegler Tresterbrand Steinberg	9,50
Ziegler Tresterbrand Höllenberg	9,50
Ziegler Williams Birne	9,50
Ziegler Mirabelle	9,50
Ziegler Haselnuss	9,50
Ziegler Alte Zwetschge Brand	9,50
Ziegler Alter Apfel	9,50
Ziegler Waldhimbeere	9,50
Ziegler Likör Wildkirsche	9,50

# GETRÄNKE



## **11te Kaffee**

Unsere Eigenröstung besteht aus den  
hochwertigen Sorten Arabica und Robusta

Tasse/€

Kaffee Crème	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,00
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,80
Heiße Schokolade	4,80

## **Ronnefeldt**

Sweet Berries	3,50
Fruity Camomile	3,50
Refreshing Mint	3,50
Lung Ching	3,50
Earl Grey	3,50
English Breakfast	3,50
Darjeeling Sommer Gold	3,50



# GETRÄNKE



## **Bier vom Fass**

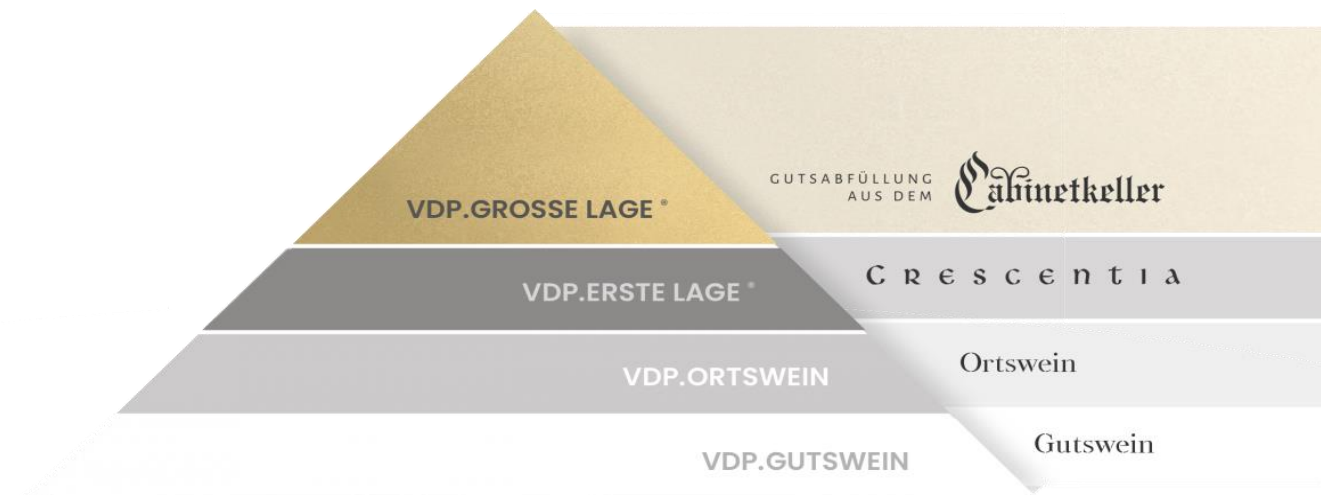
	Glas/Flasche	Preis/€
Glaabs Bräu Kellerbier 1744	0,3l	4,20
	0,5l	5,80
Glaabs Bräu Helles	0,3l	4,20
	0,5l	5,80

## **Flaschenbiere**

Glaabs Bräu Hefeweizen hell	0,5l	5,80
Glaabs Bräu Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,80
Glaabs Bräu Pils	0,33l	4,20
Glaabs Bräu Helles alkoholfrei	0,33l	4,20
Glaabsbräu Radler	0,33l	4,20
Glaabs Bräu Sommerradler alkoholfrei	0,33l	4,20

## Weine mit historischem Qualitätsanspruch

Unsere Weinkollektion umfasst die Rebsorten Riesling, Spät-, Weiß- und Grauburgunder. Auf Grundlage der Richtlinien des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) unterscheiden wir zwischen „Cabinetkeller“-, „Crescentia“- sowie Orts- und Gutsweinen.



## Die Klassifizierung unserer Weine

### Gutsabfüllung aus dem Cabinetkeller:

Handverlesene Spitzenweine mit einzigartigem Qualitätsanspruch. Auch früher schon gehörten diese Weine zu den wertvollsten ihrer Zeit. Es werden ausschließlich Trauben aus den wertvollsten Parzellen der besten Lagen des Rheingaus verarbeitet.

### Crescentia

Seltene Weine wertvoller Einzellagen, deren Ertrag stark limitiert wird. Die Trauben spiegeln deutlich den jeweiligen Weinbergscharakter wider. Im Mittelpunkt der Weine steht immer eine moderne und frische Note.

### Ortsweine

Unsere lokalen Charakterweine wachsen in hochwertigen und traditionellen Weinlagen innerhalb eines Ortes. Nur regionale Rebsorten produzieren Weine die dem ortstypischen Terroir Nach- und Ausdruck verleihen.

### Gutsweine

Gutsweine sind traditionelle und gebietstypische Rebsortenweine. Als Visitenkarte des Weinguts präsentieren sie unsere Philosophie und Handschrift. Oft sind sie die ersten Weine eines Weinjahres.

# OFFENE WEINE



## WEISS

0,11 0,21 Flasche

### Kloster Eberbach

2023 Riesling QbA   trocken	3,90	7,10	29,50 (1 Liter)
2023 Riesling QbA   feinherb	3,90	7,10	29,50 (1 Liter)
2023 Riesling Kabinett   fruchtig	5,20	9,80	34,00
2023 Cuvée "Achtsam" feinherb (Cuvée aus PiWi-Sorten: Muscaris, Hibernäl, Sauvignier Gris)	4,30	8,60	28,00

### Domäne Bergstraße

2022 Weißburgunder Gutswein   trocken	4,30	8,60	28,00
2023 Chardonnay Gutswein   trocken	4,30	8,60	28,00

### Aus Ersten Lagen

#### Kloster Eberbach - Crescentia

2022 Riesling   Wiesbadener Neroberg VDP.1.Lage   trocken	5,10	9,70	33,00
2023 Riesling   Rauenthaler Baiken VDP.1. Lage   trocken	5,20	9,80	34,00

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere umfangreichere Weinkarte für die Flaschenweine.

# OFFENE WEINE



## ROSÉ

€ / 0 , 1 l                      € / 0 , 2 l                      € / F l .

### Kloster Eberbach

2022 Rosé QbA Rheingau   trocken	4,30	8,60	28,00
-------------------------------------	------	------	-------

## ROT

### Kloster Eberbach

2022 Pinot Noir trocken	4,60	9,20	30,00
2022 Spätburgunder VDP.Ortswein   Assmannshäuser trocken	5,20	9,80	34,00
2021 Pinot Noir Edition S	5,40	9,90	35,00
2020 Cabernet Sauvignon Gutswein   "Kloster Réserve" Trocken	5,70	10,10	37,00

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere umfangreichere  
Weinkarte für die Flaschenweine.