

## 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:	<a href="https://www.instagram.com/klosterruine.de">klosterruine.de</a>
Facebook:	<a href="https://www.facebook.com/klosterruine.de">Klosterruine Limburg in Bad Dürkheim – KONRAD2</a>
Website:	<a href="http://www.klosterruine.de">www.klosterruine.de</a>
WhatsApp oder Telefon:	06322 / 600 119 1

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser 0,50l 4

Selters

- Gourmet medium 0,25l 3.2 0,75l 6.5
- Gourmet Naturelle 0,25l 3.2 0,75l 6.5

Pepsi Cola 0,25l 3.5 0,50l 5.5

Pepsi Cola Zero Zucker 0,25l 3.5 0,50l 5.5

Zitronenlimonade 0,25l 3.5 0,50l 5.5

Orangenlimonade 0,25l 3.5 0,50l 5.5

Eistee Pfirsich 0,25l 3.5 0,50l 5.5

BIONADE – weil ehrlich gut *100% Bio-Zutaten, weniger Zucker* 3.8

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

Schweppes 0,25l 3.5 0,50l 5.5

- Bitter Lemon
- Dry Tonic
- Wild Berry
- White Peach
- Pomegranate
- Ginger Beer 0,20l 3.2

## SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Traube rot oder weiß

Saft oder Nektar pur 0,25l 3.9 0,50l 5.9

Saft oder Nektar Schorle 0,25l 3.5 0,50l 5.5

## HEIßE GETRÄNKE

Latte Macchiato 4.5

Milchkaffee 4.3

Cappuccino 4

Tasse Kaffee 3.5

Espresso 3

doppelter Espresso 4

Espresso Macchiato 3.5

Heißer Kakao 4.5

**„Trink Meer Tee“ - Premium Bio Tee von der Küste 3.8**

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 5.5 0,75l 35

*Weingut Fitz-Ritter*

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

Jubiläumssekt „1000 Jahre Limburg“, Pinot blanc Brut 0,10l 5.5 0,75l 35

*Winzerstadt Bad Dürkheim*

*Hochwertiger Jubiläumssekt, traditionelle handgerüttelter Flaschengärung, überzeugt durch feine blumige Aromen.*

Aperol Spritz	<i>Aperol, Sekt, Soda &amp; Orange</i> 7.9
Aperol-Maracuja Spritz	<i>Aperol, Maracujasaft, Sekt &amp; Soda</i> 7.9
White Peach Spritz	<i>Schweppes White Peach, Sekt &amp; Orange</i> 7.9
Kir Royal	<i>Sekt &amp; Crème de Cassis</i> 7.9

Lillet Wild Berry *Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren* 7.9

Lillet White Peach *Lillet blanc, Schweppes White Peach & Orange* 7.9

MOKO *Ramazotti Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Limette & Orange* 7.9

Flamingo *Sarti, Schweppes Pomegranate, Sekt & Orange* 7.9

Pom Pom *Vermouth blanc, Schweppes Pomegranate & Orange* 7.9

Hugo *Sekt, Holundersirup, Limette, Minze* 7.9

Ingrid *Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze* 7.9

Rosi *Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange* 7.9

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5

Martini Riserva Speciale Rubino 5.5

## ALKOHOLFREI

Crodino Soda *Crodino bitter, Soda, Orange* 6.5

Crodino Orange *Crodino bitter, Orangensaft* 6.5

Virgin Hugo *Soda, Holundersirup, Limette, Minze* 6.5

Virgin Ingrid *Soda, Ingwersirup, Limette, Minze* 6.5

Floreal White Peach *Martini Floreal, Schweppes White Peach & Orange* 6.5

## PFÄLZER SCHORLE

*aus Weinen vom Weingut Hauer, Bad Dürkheim*

Gutsriesling trocken 0,25l 3.4 0,50l 5.9

Gutsriesling halbtrocken 0,25l 3.4 0,50l 5.9

Gutsrosé mild 0,25l 3.4 0,50l 5.9

## WEINE im offenen Ausschank

### ● WEIß

Gutsriesling trocken 0,25l 5.5

*Weingut Hauer*

Spritziger Wein mit feinem Duft nach Zitrus oder auch Limette.

Gutsriesling halbtrocken 0,25l 5.5

*Weingut Hauer*

Sptitzig mit angenehmer Restsüße

Riesling „Kalkriff“ trocken 0,25l 6.5

*Weingut Hanewaldt-Schwerdt*

Aus hoch gelegenen, kühleren Weinbergen mir kalkreichen Böden. Mineralisch mit klarer Riesling-Frucht und knackiger Säure.

Ancestral trocken 0,25l 7.5

*Weingut Karsten Peter*

Karsten Peter belebt mit einer kleinen Kollektion sein Familienweingut wieder und sorgt für Begeisterung. Der Vinum Weinguide machte ihn zum „Talent des Jahres“ 2024. Ancestral ist eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder mit dezentem Holzeinsatz, aber trotzdem frisch und straff mit feiner Frucht und Mineralik.

Weißburgunder trocken 0,25l 6.5

*Weingut Pfeffingen*

Klassisch-eleganter Burgunder mit Aromen nach Birne und Apfel und gut eingebundener Säure

Cabernet Blanc trocken 0,25l 6.5

*Weingut Hauer*

Intensive Stachelbeere und exotische Früchte sorgen für Sommer im Glas. Cabernet Blanc erinnert an Sauvignon Blanc und sorgt als neugezüchtete Rebsorte für mehr Nachhaltigkeit im Weinberg.

Muskateller lieblich 0,25l 6.5

*Weingut Darting*

Ein Klassiker von einem echten Könner: Helmut Darting hat ein Händchen für die floralen, würzigen Aromen des Muskatellers, hier in seiner restsüßen Version.

Spätburgunder Rosé (*Blanc de Noir*) trocken 0,25l 6.5

*Weingut Pfeffingen*

Für diesen Blanc de Noir wurden rote Spätburgundertrauben direkt nach der Ernte abgepresst - heraus kommt ein elegant-frischer Weißwein mit zarten Aromen nach Zitrusfrucht und roten Beeren.

## ● ROSÉ

Gutsrosé mild 0,25l 5.5

*Weingut Hauer*

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

Cuvée Rosé trocken 0,25l 7

*Weinbau SOPS-Dambach*

Ein Charakter-Rosé, unter anderem aus Cabernet Sauvignon. Volle Beerenfrucht mit würzigen Noten – passt auch zu kräftigeren Speisen.

## ● ROT

Gutsrotwein halbtrocken 0,25l 5.5

*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.

Jubiläumswein „1000 Jahre Limburg“, Rotweincuvée 0,25l 6.9

*Winzerstadt Bad Dürkheim*

Fruchtige Akzente von Waldbeeren und Süßkirsche sowie zarte Raucharomen. Tannin betonter Wein mit langem Nachhall.

Cuvée P trocken 0,25l 6.5

*Weingut Pfeffingen, VDP*

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

Spätburgunder trocken 0,25l 6.5

*Weingut Lebenshilfe*

Elegante rote Fruchtaromen, dezenter Holzeinfluss, feines Tannin – der optimale Abendbegleiter für Spätburgunder-Fans!ge Noten. Ein voller Körper und eine angenehme Tannin Struktur.

Große Sau(Se) 0,25l 8.5

*Weingut Hauer*

Kräftige Premium-Cuvée aus Cabernet-Sorten und Dornfelder, im kleinen Holzfass ausgebaut aus dem Spitzenjahr 2018



## BIERE

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

Allgäuer Büble bayrisch Hell 0,5l 5.5  
 Radeberger Pilsener 0,3l 3.9 0,5l 5.5  
 Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3.9

Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) 0,5l 5.5  
 Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) alkoholfrei 0,5l 5.5

Hövels Original *die Bierspezialität aus Nordrhein-Westfalen* 0,5l 5.5  
*rotgoldene Farbe, eine Komposition aus vier Edelmalzen: feinherb, geprägt durch das Hopfenaroma. Im Geruch ausgewogene Röst- und Karamellaromen.*

Radler 0,3l 3.9 0,5l 5.5  
 Natur-Radler (Allgäuer Büble) 0,5l 5.5  
 Weizen-Radler 0,5l 5.5  
 Cola-Bier 0,3l 3.9 0,5l 5.5  
 Cola-Weizen 0,5l 5.5  
 Maracuja-Weizen 0,5l 5.5



## LONGDRINKS

Absolut Vodka & Schweppes Bitter Lemon 8  
Absolut Vodka & Orange 8  
Absolut Vodka & Maracuja 8

Monkey 47 & Schweppes Dry Tonic 13  
Mesels Winzer Gin (Bad Dürkheim) & Schweppes Dry Tonic 10  
Tanqueray London Dry Gin & Schweppes Dry Tonic 10  
Hendricks & Schweppes Dry Tonic 10  
Bombay Sapphire & Schweppes Dry Tonic 8  
Beefeater & Schweppes Dry Tonic 8

Campari & Soda 8  
Campari & Orange 8

Havana Club & Pepsi Cola 8  
Pampero Blanco Rum & Pepsi Cola 8

Jack Daniels & Pepsi Cola 8

Moscow Mule 8  
*Absolut Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer*

London Mule 8  
*Beefeater Gin, Limette, Gurke, Ginger Beer*

Tormenta Negra 8  
*Pampero Especial, Limette, Ginger Beer*



## **DIGESTIF**

Baileys *irischer Sahnelikör* 4cl 5  
Averna 4cl 4  
Ramazotti Amaro 4cl 4  
Pernod / Ricard *serviert auf Eis mit etwas Wasser* 4cl 5

## **MESELS FLÜSSIGES OBST – BRÄNDE, GEISTER & LIKÖRE 2 cl**

Chardonnay Trester *Pfälzer Grappa - weiche Holznote, ausgereift, rund & kraftvoll* 4.5  
Chili-Trester *macht scharf – ist scharf* 4.5  
Obstbrand *Pfälzer Birnen und Äpfel, zart und abgelagert* 4.5  
Williams Christ *reifer Fruchtgeschmack, rund* 4.5  
Himbeergeist *fruchtig aus vollreifen Beeren* 4.5  
Haselnuss *Begeisternd!* 4.5  
Johannisbeerlikör *herb – fruchtig* 4  
Apfel-Zimt-Likör *aromatisch, würzig, süffig* 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* 13.5  
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* 3  
Jägermeister *Kräuterlikör* 3  
Ouzo 12 *Anislikör* 3

## DAVOR

**Karamellierter Ziegenkäse** 🍀 12  
*Apfel-Chutney | Rosmarinhonig | Klosterbrot*

**Crostini-Variation** 8.8  
*Tomate-Ziegenkäse-Schmand | aromatisches Würzfleisch | Oliven-Crème*

**Konrads würziger Chili-Cheese-Dip** 🍀 6.9  
*Klosterbrot*

**Gunhilds Kräuter-Dip** 🍀 6.9  
*Frischkäse | Schnittlauch | Petersilie | Minze | Klosterbrot*

**Kleiner gemischter Salat** ❤️ 5.5  
*Blattsalate | Gurke | Tomate | Frühlingszwiebel | Paprika | Karotte  
gerösteter Kerndl-Mix | Himbeer-Balsamico-Dressing*

**Rinderkraftbrühe** 6  
*buntes Wurzelgemüse | frische Kräuter | Klosterbrot*  
+ Leberknödel 1.5  
+ Flädle 0.9

**Kartoffel-Lauch-Cremesuppe** 🍀 8.9  
*Karottenchips | frische Kräuter | Klosterbrot*

## MITTENDRIN

**Weißer Käse mit Backkartoffel** 🍀 9.8  
*Quark | Zwiebel | Butter | Kräuter*

**Pfälzer gefüllter Bierpfannkuchen** 11.5  
*Blutwurst | karamellisiertes Gin-Sauerkraut | Salatbouquet*

**Fancy Fritten**  
Pommes | Chili-Cheese-Sauce | Röstzwiebeln | Kräuter 🍀 7.5  
Süßkartoffel-Pommes | Chili-Cheese-Sauce | Röstzwiebeln | Kräuter 🍀 7.9

**Flammkuchen Elsässer Art** 13  
*Zwiebeln | Speck | Schmand*

**Flammkuchen griechischer Art** 🍀 13  
*Peperoni | Feta | Schmand*

## HAUPTSACHE

### Große, bunte gemischte Salatvariation 🍀 12.5

saisonale Blattsalate | Gurke | Tomate | Frühlingszwiebel | Karotte  
Paprika | gerösteter Kerndl-Mix | Formaggio duro Italiano  
Himbeer-Balsamico-Dressing | Klosterbrot

+ Pulled Salmon – gezupftes Lachsfilet in Teriyaki-Sauce 9

+ karamellierter Ziegenkäse 🍀 6.5

+ Hähnchenbruststreifen kross gebraten 5.4

### Konrads Holzofenbrote

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

### „American Pulled Pork“ 17.9

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

### „French Creamy Tomatoes“ 🍀 17.9

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

### „Chicky Curry“ 17.9

*Hähnchenbrust | Gemüse | rote Zwiebeln | Paprika & Currycreme*

### „Teriyaki Tokio“ 19.9

*Pulled Salmon | Koriander-Mayonaise | Teriyaki-Soße*

### Käsespätzle 🍀 15

*Bergkäse | Gouda | abgeschmolzene Zwiebeln | Sahne | Röstzwiebeln  
+ kleiner gemischter Salat 4*

### Benediktiner Backkartoffel im Kloster-Pfännchen

*gebuttert ausgebacken. Wahlweise mit*

+ gratiniertes Würzfleisch vom Hühnchen & Worcester 15.9

+ Bolognese & Käsegratinée 15.9

+ Waldpilzragout 🍀 14.8

+ mediterranes Gemüse-Ratatouille 🍀 13.3

### Konrads Pfälzer Teller

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

+ Saumagen | Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 18.6

+ *Schiefer Sack* - Leberknödel | Pfälzer Bratwurst 16.1

+ zwei Saumagen 16.1

+ *Pfälzer Dekolleté* - zwei Leberknödel 16.5

+ *Doppelter Spaß* - zwei Pfälzer Bratwürste 16.1

+ Saumagen und Wurst 16.1

+ "Grumberschdambes" handgemacht (statt Klosterbrot) 🍀 3

Kartoffelstampf | Muskat | Nussbutter

**Cordon Bleu 21.5**

Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Bergkäse | Bauernschinken  
Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz | Pommes Frites  
+ Pilzrahmsoße 3.5

**Schnitzel "Wiener Art" 19**

Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Pommes-Frites  
Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz  
auch als kleine Portion erhältlich 16  
+ Pilzrahmsoße 3.5

**Kloster Schnitzel 21**

Schweinefleisch in Knusper-Panko-Panade | Chili-Cheese-Sauce | Süßkartoffel-Pommes

**Currywurst „Pfälzer Art“ 14.2**

zwei Pfälzer Bratwürste | Currysauce handgemacht | Pommes Frites  
auch als kleine Portion erhältlich 12

**Gebratene Kaspressknödel auf Waldpilzragout 🍀 19.7**

Formaggio duro Italian

**Pasta Sicilia 🍀 17.5**

Basilikum-Büffelmozzarella-Sahnesauce | Formaggio duro Italiano  
mediterranes Gemüse

**Herzhaftes Wildgulasch mit gebackenem Wirsinghupf 21.5**

Rote-Beet-Graupen-Füllung | Dörripflaumen | Wildpreiselbeeren

**KIDS – für die Kleinen bis 14 Jahre**

**Bratwurst 6.9**

eine Pfälzer Bratwurst | Pommes Frites

**Kleiner Spatz 🍀 6.9**

Käsespätzle

**Pommes Frites und Ketchup 🍀 4.5.**

**Kinderschnitzel 9.9**

Pommes Frites

**Pasta 8.9**

Bolognese

**Räuberteller bei den Großen stibitzen 0**

## DANACH

**knusprige Backteig-Waffel** 🍀 9.5  
*Puderzucker | Vanilleeis | Zwetschgen-Zimt-Ragout*

**Flammkuchen Apfel & Zimt** 🍀 13  
*Crème fraîche | Apfel & Zimt*

**„Berry Love“** 🍀 7.9  
*Vanilleeis | warmes Waldbeeren-Ragout*

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

**Saftiger Schoko-Brownie** 🍀 3.5  
+ Portion Sahne 0.5

## BEILAGEN

Backkartoffel 🍀 | Spätzle 🍀 | mediterranes Gemüse 🍷 | Kartoffelstampf 🍀  
*je Beilage* 3.5

Pommes Frites 🍷 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

**Räuberteller** 3  
*zum Teilen für die Großen*

## 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 Kindergerichte und die kleinen Portionen.



fleischlos genießen



vegan & fleischlos genießen

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.