

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.

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

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Wir akzeptieren alle gängigen Kartenzahlungen ab einem Betrag von 5€.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser 0,4l 3.4

Selters

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

Pepsi Cola 0,4l 4.6

Pepsi Cola Zero Zucker 0,4l 4.6

Zitronenlimonade 0,4l 4.6

Orangenlimonade 0,4l 4.6

Eistee Pfirsich 0,4l 4.6

BIONADE – weil ehrlich gut *100% Bio-Zutaten, weniger Zucker* 0,33l 4

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

Schweppes 0,4l 4.6

- 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 0,4l 5.1

Saft oder Nektar Schorle 0,4l 4.6

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 Friese (*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 Sekthaus des Pfalz trägt.

Aperol Spritz *Aperol, Sekt, Soda & Orange* 7.9

Aperol-Maracuja Spritz *Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda* 7.9

White Peach Spritz *Schweppes White Peach, Sekt & Orange* 7.9

Kir Royal *Sekt & Crème de Cassis* 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

RIESLINGSCHORLE

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 0,2l

● WEIß

Gutsriesling trocken 4.9

Weingut Hauer

Spritziger Wein mit feinem Duft nach Zitrus oder auch Limette.

Gutsriesling halbtrocken 4.9

Weingut Hauer

Spritzig mit angenehmer Restsüße

„EY mal 1“ Riesling trocken 5.9

Weingut Pfeffingen

Gutsriesling mit Klasse aus dem VPD-Weingut Pfeffingen, typische, jugendliche Frucht nach Zitrusfrüchte und grünem Apfel, lebendige Säure.

Chardonnay Quarzit trocken 5.9

Weingut Pflüger

Fruchtbetonter, typischer Chardonnay, erinnert an reifen Pfirsich und Honigmelone, dazu etwas dezente Nussigkeit. Nachhaltig und cremig am Gaumen, ein Allrounder zu vielen Gerichten.

Weißer Burgunder „Drei Sterne“ trocken 5.9

Weingut Schmitt

Lebendige Frucht nach reifem Apfel, heller Birne und etwas Zitrus, am Gaumen animierend und frisch ein leichter, eleganter Burgunder.

Sauvignon Blanc „Kalkriff“ trocken 5.9

Weingut Hanewald-Schwerdt

Grüne Stachelbeerennoten treffen auf Cassis und Passionsfrucht. Moderner, ausdrucksstarker und leichtfüßiger Wein aus den Höhenlagen von Leistadt.

Blanc de Noir trocken 5.9

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.

Goldmuskateller mild 5.9

Weingut Hauer

Duftiges Bukett mit Muskatblüte und frisch geriebener Muskatnuss, etwas Rose und Lavendel oder auch Zitrusfrucht. Am Gaumen eine milde Säure aber mit Kraft und Substanz und einem ordentlichen Schluck Süße.

● **ROSÉ**

Gutsrosé mild 4.9

Weingut Hauer

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

Cuvée Rosé trocken 5.9

Weinbau SOPS-Dambach

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

● **ROT**

Gutsrotwein halbtrocken 4.9

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 5.9

Weingut Pfeffingen, VDP

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

Ancestral Spätburgunder trocken 6.5

Weingut Karsten Peter

Gewachsen auf Dürkheimer Kalkböden. Frische rote Frucht, ganz dezente Holzwürze, feines Tannin. Der Wein wurde spontan vergoren und überzeugt mit eleganter Authentizität.

Große Sau(Se) 7.9

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

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

Karamellisierter Ziegenkäse 12

*Rosmarinhonig | Salatbouquet | Himbeer-Balsamico-Dressing | Apfel-Chutney
Klosterbrot*

Crostini-Triologie 8.8

softige Béchamel Crèmebasis | Tomate-Ziegenkäse | Hähnchen | mediterranes Gemüse

Konrads würziger Chili-Cheese-Dip 6.9

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*

Kürbis-Cremesuppe 9.9

Kokosmilch | Orange | Kernöl | Kürbiskerne | frische Kräuter | Klosterbrot

MITTENDRIN

Herzhafte Kartoffel-Käsewaffeln 13.5

Hausgebeizter Lachs | Ingwermarmelade | Salatbouquet | Himbeer-Balsamico-Dressing

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
Mais | Kidneybohnen | Kichererbsen | gerösteter Kerndl-Mix Formaggio duro Italiano
Himbeer-Balsamico-Dressing | ofenfrisches Klosterbrot

+ Pulled Salmon – gezupftes Lachsfilet in Teriyaki-Soße 9

+ saftige Hähnchenstreifen 6.5

+ karamellisierter Ziegenkäse  7.5

+ Falafel-Kürbis-Knusperbällchen mit orientalischem Joghurt-Dip  7

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 Hausmarinade gereift & liebevoll über Nacht gegart
verfeinert mit würzig-süßer BBQ-Sauce | Röstzwiebeln

„French Creamy Tomatoes“ 17.9

Béchamel | französischer Ziegenkäse | Rosmarinhonig | Dijon-Senf

Konrads BURGER Konvent

Coleslaw | Pommes | Süßkartoffelpommes (+0.5)

„Kaiser Konni“ 18.9

Pulled Pork | BBQ-Soße | Schmorzwiebeln | Cheddar-Mozzarella-Cheesemix | Salat
Tomate | Cheesy-Chili-Burgersoße | Crusty Bun

„Knut tut Gut“ 19.9

Asianstyle Pulled Salmon | Chinakohl Kimchi-Style | Cheddar-Mozzarella-Cheesemix
Ingwermarmelade | Pak Choi | Koriander-Mayonnaise | Brioche Bun

„Papa Hein“ 17.9

Hähnchen Nuggets | Aprikosen-Curry-Mayonnaise | Salat | Tomate | Gurke | Brioche Bun

„Die wilde Gunhilde“ 19.9

Ziegenkäse | Kartoffelrösti | Preiselbeer-Mayonnaise | Datteln | Kerndl Mix | Salat
Tomate | Crusty Bun

„Der versauten Gumbert“ 16.9

Saumagen | karamellisiertes Gin-Sauerkraut | Kartoffelrösti | Röstzwiebeln
Cheddar-Mozzarella-Cheesemix | Apfel-Zwiebel-Mayonnaise | Salat | Crusty Bun

Konrads Pfälzer Teller

*karamellisiertes Gin-Sauerkraut | deftige Zwiebelsoße
Röstzwiebeln | frische Kräuter | 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 | Pfälzer Bratwurst 16.1

- + "Grumbeerschdambes" handgemacht (statt Klosterbrot) 3
Kartoffelstampf | Muskat | Nussbutter

Käsespätzle 15

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

Cordon Bleu 21.5

*Schweinefleisch | würziger Käse | Schinken | Wildpreiselbeeren
Zitronenschnitz | Pommes Frites
+ Pilzrahmsoße 3.5*

Schnitzel "Wiener Art" 19

*Schweinefleisch | Pommes-Frites | Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz
auch als kleine Portion erhältlich 16
+ Pilzrahmsoße 3.5*

Kloster Schnitzel 21

Schweinefleisch | Schafskäse-Soße | Süßkartoffel-Pommes

Currywurst „Pfälzer Art“ 14.2

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

Herhaftes Wildgulasch mit Dörrpflaumen 21.5

Kartoffelröstchen | Apfelblaukraut | Wildpreiselbeeren

Gebratene Kaspressknödel auf Waldpilzragout 19.7

Formaggio duro Italiano

Gnocchi in Kürbis-Kokos-Orangensoße 19.8

Kürbiskerne | frische Kräuter | getrocknete Tomaten | Kernöl | Formaggio duro Italiano

KIDS – für die Kleinen bis 14 Jahre

Bratwurst 7.5

eine Pfälzer Bratwurst / Pommes Frites

Kleiner Spatz 7.5

Käsespätzle

Pommes Frites und Ketchup 4.5

Räuberteller *bei den Großen stibitzen* 0

Kinderschnitzel 9.9

Pommes Frites

Chicken Nuggets 9.9

Pommes Frites

DANACH

Kaiserschmarrn 13.5

Rosinen / Rum / Zwetschgen-Zimt-Ragout / Rotwein / Vanilleeis / Puderzucker

Flammkuchen Apfel & Zimt 13

Crème fraîche / Apfel & Zimt

„Berry Love“ 7.9

Vanilleeis / warmes Waldbeeren-Ragout / Rotwein / Sahnehaube

Omas großer Landkuchen 4.5

verschiedene Sorten auf Anfrage

+ Portion Sahne 1.0

Saftiger Schoko-Brownie 3.5

+ Portion Sahne 1.0

BEILAGEN

Kaspresknödel  | Spätzle  | Kartoffelstampf  | Gnocchi 

Kartoffelröstinchens  | Sauerkraut  | Rotkohl 

je Beilage 3.5

Pommes Frites  4.5

Süßkartoffel-Pommes  5

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



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.