KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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€.

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser 0,4l 3.4

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

Pepsi Cola 0,4l 4.9
Pepsi Cola Zero Zucker 0,4l 4.9

Zitronenlimonade 0,4l 4.9
Orangenlimonade 0,4l 4.9

Eistee Pfirsich 0,33l 4.4
Eistee Heidelbeere 0,33l 4.4

BIONADE – weil ehrlich gut *100% Bio-Zutaten, weniger Zucker* 0,33l 4.4
- Naturtrübe Orange
- Naturtrübe Limette
- Holunder
- Kräuter

Schweppes 0,4l 4.9
- Bitter Lemon
- Dry Tonic
- Wild Berry
- White Peach
- Pomegranate

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb
Johannisbeere
Maracuja
Orange
Traube rot oder weiß

Saft oder Nektar pur 0,4l 5.4
Saft oder Nektar Schorle 0,4l 4.9

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

HEIßE GETRÄNKE

Latte Macchiato 4.9
Milchkaffee 4.5
Cappuccino 4
Tasse Kaffee 3.5
Espresso 3
doppelter Espresso 4
Espresso Macchiato 3.5

Heißer Kakao 4.5

„Selected“ Tee – Bio Luxury Cup 3.8

Vitalizing Herbs *(Honigbusch, Süßholz, Zitronengras)*
Wild Berry Wonder *(Beeren)*
Hey Earl Grey *(Earl Grey mit Bergamotte)*
Ginger Lemon Affair *(Ingwer, Kurkuma, Zitrone)*
Green Tea Greetings *(Grüner Tee)*
Cool Pepper Mint *(Pfefferminze)*



KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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.

Aperol Spritz	*Aperol, Sekt, Soda & Orange*	8.5
Aperol-Maracuja Spritz	*Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda*	8.5
White Peach Spritz	*Schweppes White Peach, Sekt & Orange*	8.5
Kir Royal	*Sekt & Crème de Cassis*	8.5

Lillet Wild Berry	*Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren*	8.5
Lillet White Peach	*Lillet blanc, Schweppes White Peach & Orange*	8.5

MOKO	*Ramazotti Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Limette & Orange*	8.5
Flamingo	*Sarti, Schweppes Pomegranate, Sekt & Orange*	8.5
Pom Pom	*Vermouth blanc, Schweppes Pomegranate & Orange*	8.5

Lavabelle Peach	*Lavendel, White Peach, Orange*	8.5
Lavabelle Lemon	*Lavendel, Bitter Lemon, Orange*	8.5

Hugo	*Sekt, Holundersirup, Limette, Minze*	8.5
Ingrid	*Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze*	8.5
Rosi	*Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange*	8.5

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5
Martini Riserva Speciale Rubino 5.5

ALKOHOLFREI

Lavabelle Peach	*Lavendel, White Peach, Orange*	8
Lavabelle Lemon	*Lavendel, Bitter Lemon, Orange*	8
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

WEINSCHORLE

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

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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

„Sonnentropfen“ Dürkheim Riesling trocken 5.9
Weingut Karl Schäfer
Mit dem Silber Vinum Award ausgezeichneter Riesling.
Helles Strohgelb markanter, würzig-fruchtiger Duft von gelbem Apfel und reifem Pfirsich mit leicht herben, nussigen Noten und einem Hauch von Piment. Dazu gesellen sich süßlich florale Anklänge von Zitronenblüte.

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 Stachelbeernoten 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.

Alle Weine auf Anfrage selbstverständlich auch im Viertel (Aufpreis 1.5) und als Flasche erhältlich.

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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

Alle Weine auf Anfrage selbstverständlich auch im Viertel (Aufpreis 1.5) und als Flasche erhältlich.

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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
Jever Fun *alkoholfrei* 0,33l 3.9

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

Kloster Dunkel 0,5l 5.5
Angenehm spritzig trinkt sich das Andechser Export Dunkel und bietet einen vollen, runden und malzaromatischen Körper. Die zartbittere Schokoladennote passt sehr gut zur weichen Röstbittere.

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

Vodka & Schweppes Bitter Lemon 8.5
Vodka & Orange 8.5
Vodka & Maracuja 8.5

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 8.5
Beefeater & Schweppes Dry Tonic 8.5

Campari & Soda 8.5
Campari & Orange 8.5

Rum & Pepsi Cola 8.5

Whiskey & Pepsi Cola 8.5

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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
Ron Barceló Imperial *Domininikanische Republik* 6.5
Brugal *Dominikanische Republik* 6
Pampero Blanco *Venezuela* 3.5
Pampero Especial *Venezuela* 4

EINER GEHT NOCH 2cl

Frangelico *italienischer Haselnusslikör* 3
Jägermeister *Kräuterlikör* 3
Ouzo 12 *Anislikör* 3

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

DAVOR

Karamellisierter Ziegenkäse 🍀 12
Rosmarinhonig | Salatbouquet | Himbeer-Balsamico-Dressing | Apfel-Chutney
Klosterbrot

Crostini-Variation 8.8
Tomate-Ziegenkäse | Chickenragout | Gemüse

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
+ Grießnocken 1.5

MITTENDRIN

Seafood Stew 17.9
Polenta

Pommes Deluxe 11.9
Trüffelmayonnaise | Grana Padano | Blattsalate & knackiges Gemüse
gerösteter Kerndl-Mix |Himbeer-Balsamico-Dressing

Weißer Käse mit Backkartoffel 🍀 9.8
Quark |Zwiebelringe | Butter | Schnittlauch | Petersilie

Flammkuchen Elsässer Art 13
Zwiebeln | Speck | Schmand

Flammkuchen griechischer Art 🍀 13
Peperoni | Feta | Schmand

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

HAUPTSACHE

Große, bunte gemischte Salatvariation 12.5
saisonale Blattsalate | Gurke | Tomate | Frühlingszwiebel | Karotte |Paprika
gerösteter Kerndl-Mix | Grana Padano | Himbeer-Balsamico-Dressing | Klosterbrot

+ Pulled Salmon – gezupftes Lachsfilet in Teriyaki-Soße 9.5
+ 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 | Grana Padano | 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 oder Süßkartoffelpommes (+0.5)

„Der bullige Einhard“ 22.9
200 gr feinstes US Premium Beef | gebackene Zwiebelringe
Bourbon Bacon Mayonnaise | Cheddar | Essiggurke | Salat | Tomate | Crusty Bun

„Knut tut Gut“ 19.9
Asianstyle Pulled Salmon | eingelegter Ingwer | Erdnuss-Soja-Chilisoße | Cheddar |Salat
Tomate | Crusty Bun

„Die wilde Gunhilde“ 19.9
Ziegenkäse | Kartoffelrösti| Preiselbeer-Merrettich-Mayonnaise | Datteln | Kernd’l Mix
Salat | Tomate | Crusty Bun

„Kaiser Konni“ 18.9
Pulled Pork | Chili Cheese BBQ-Soße | Schmorzwiebeln | Cheddar | Röstzwiebeln | Salat
Tomate | Crusty Bun

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

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

Cordon Bleu 21.5
Schweinefleisch | würziger Käse | Schinken | Wildpreiselbeeren
Zitronenschnitz | Pommes Frites
+ Pilzrahmsoße 3.5

Schnitzel "Wiener Art" 19
Schweinefleisch |Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz
Pommes-Frites
auch als kleine Portion erhältlich 16
+ Pilzrahmsoße 3.5

„Fish & Chips“ 16.4
Zander-Ocean Cuts im Bierteig | Sauce Remoulade | Zitronenschnitz | frische Petersilie
Pommes Frites

Currywurst „Pfälzer Art“ 14.2
zwei Pfälzer Bratwürste | Currysoße handgemacht | Pommes Frites
auch als kleine Portion erhältlich 12

Geschmorte Ochsenbäckchen 24.9
Balsamicojus | Rahmwirsing | Bubespitze

Gebratene Kaspressknödel auf Waldpilzragout 19.7
Formaggio duro Italiano

Risotto Giardino 18.5
Saison-Gemüse | Sahne | Weißwein | Grana Padano

Käsespätzle 15
Bergkäse | Gouda | abgeschmolzene Zwiebeln |Sahne | Röstzwiebeln
+ kleiner gemischter Salat 4

KONRAD 2
KLOSTERSCHÄNKE
... pfälzisch-internationale Genusswerkstatt

KIDS – für die Kleinen bis 14 Jahre

Bratwurst 7.5
eine Pfälzer Bratwurst | Pommes Frites

Kinderschnitzel 9.9
Pommes Frites

Kleiner Spatz 🍀 7.5
Käsespätzle

Chicken Nuggets 9.9
Pommes Frites

Pommes Frites und Ketchup 💚 4.5

Räuberteller *bei den Großen stibitzen* 0

DANACH

Kaiserschmarrn 🍀 13.5
Rosinen | Rum | Zwetschgenröster | Vanilleeis | Puderzucker

Schokozimtknödel mit süßem Kern 10.5
Nougat | Waldbeeren-Ragout | Vanillesauce

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

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

Omas großer Landkuchen 🍀 4.5
verschiedene Sorten auf Anfrage
+ Portion Sahne 1.0

Saftiger Schoko-Brownie 🍀 3.5
+ Portion Sahne 1.0

BEILAGEN

Backkartoffel 💚 | Spätzle 🍀| Kartoffelstampf 🍀 | Schupfnudeln🍀
Gin Sauerkraut 💚|Rahmwirsing 🍀 *je* 3.5

Pommes Frites 💚 4.5

Süßkartoffel-Pommes 💚 5

ofenfrisches Klosterbrot 💚 1.5

Ketchup | Mayonnaise | Senf 0

jede Beilagen-Änderung 1
Beilagen-Änderung auf Süßkartoffel-Pommes 💚 1.5

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.