

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](https://www.instagram.com/klosterruine.de)
Facebook: [Klosterruine Limburg in Bad Dürkheim – KONRAD2](https://www.facebook.com/klosterruine.de)
Website: www.klosterruine.de
WhatsApp oder Telefon: 06322 / 600 119 1

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser 0,50l 3.5

Selters

- Gourmet medium 0,25l 3 0,75l 6
- Gourmet Naturelle 0,25l 3 0,75l 6

Pepsi Cola 0,25l 3 0,50l 4.9

Pepsi Cola Zero Zucker 0,25l 3 0,50l 4.9

Zitronenlimonade 0,25l 3 0,50l 4.9

Orangenlimonade 0,25l 3 0,50l 4.9

Eistee Pfirsich 0,25l 3 0,50l 4.9

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

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

Schweppes 0,25l 3 0,50l 5

- Bitter Lemon
- Dry Tonic
- Wild Berry
- White Peach
- Pomegranate
- Ginger Beer 0,20l 3

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Apfel naturtrüb

Johannisbeere

Maracuja

Orange

Traube rot oder weiß

Saft oder Nektar pur 0,25l 3 0,50l 5.4

Saft oder Nektar Schorle 0,25l 3 0,50l 4.9

HEIßE GETRÄNKE

Latte Macchiato 4
Milchkaffee 3.8
Cappuccino 3.5
Tasse Kaffee 3
Espresso 2.5
doppelter Espresso 3.5
Espresso Macchiato 3

Heißer Kakao 4

„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

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	<i>Aperol, Sekt, Soda & Orange</i>	7.5
Aperol-Maracuja Spritz	<i>Aperol, Maracujasaft, Sekt & Soda</i>	7.8
White Peach Spritz	<i>Schweppes White Peach, Sekt & Orange</i>	7.5
Kir Royal	<i>Sekt & Crème de Cassis</i>	7.5

Lillet Wild Berry	<i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren</i>	7.5
Lillet White Peach	<i>Lillet blanc, Schweppes White Peach & Orange</i>	7.5

MOKO	<i>Ramazotti Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Limette & Orange</i>	7.5
Flamingo	<i>Sarti, Schweppes Pomegranate, Sekt & Orange</i>	7.5
Pom Pom	<i>Vermouth blanc, Schweppes Pomegranate & Orange</i>	7.5

Hugo	<i>Sekt, Holundersirup, Limette, Minze</i>	7.5
Ingrid	<i>Sekt, Ingwersirup, Limette, Minze</i>	7.5
Rosi	<i>Ramazotti Rosato, Schweppes Dry Tonic, Limette & Orange</i>	7.5

Martini Riserva Speciale Ambrato 5.5
Martini Riserva Speciale Rubino 5.5

ALKOHOLFREI

Crodino Soda *Crodino bitter, Soda, Orange* 6
Crodino Orange *Crodino bitter, Orangensaft* 6
Virgin Hugo *Soda, Holundersirup, Limette, Minze* 6
Virgin Ingrid *Soda, Ingwersirup, Limette, Minze* 6
Floreal White Peach *Martini Floreal, Schweppes White Peach & Orange* 6

PFÄLZER SCHORLE

aus Weinen vom Weingut Hauer, Bad Dürkheim

Gutsriesling trocken 0,25l 3.1 0,50l 5.8
Gutsriesling halbtrocken 0,25l 3.1 0,50l 5.8
Gutsrosé mild 0,25l 3.1 0,50l 5.8

WEINE im offenen Ausschank

● WEIß

Gutsriesling trocken 0,25l 5

Weingut Hauer

Spritziger Wein mit feinem Duft nach Zitrus oder auch Limette.

Gutsriesling halbtrocken 0,25l 5

Weingut Hauer

Spritzig mit angenehmer Restsüße

Riesling „Kalkriff“ trocken 0,25l 6.5

Weingut Hanewaldt-Schwerdt

Aus hoch gelegenen, kühleren Weinbergen mit 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 Köhner: 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

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

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 6.5

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 4.9
Radeberger Pilsener 0,3l 3.5 0,5l 4.9
Clausthaler alkoholfrei 0,33l 3.5

Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) 0,5l 4.9
Allgäuer Büble Edelweißbier (Hefeweizen) alkoholfrei 0,5l 4.9

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 4.9
Natur-Radler (Allgäuer Büble) 0,5l 4.9
Weizen-Radler 0,5l 4.9
Cola-Bier 0,3l 3.5 0,5l 4.9
Cola-Weizen 0,5l 4.9
Maracuja-Weizen 0,5l 4.9



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
- + karamellisierter 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

Kinderschnitzel 9.9

Pommes Frites

Pasta 8.9

Bolognese

Pommes Frites und Ketchup 🍀 4.5.

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.