



# Klosterhof Knechtsteden

**Donnerstag:**

## **Pfannen-Schnitzeltag**

*- Alle Schnitzel (außer 830) werden mit Pommes Frites und Salat gereicht*

825	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	€	13,90
826	<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> <i>mit Champions in Rahmsauce</i>	€	15,40
827	<b>Schnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“</b> <i>mit Zwiebel-Paprika-Streifen in Rahmsauce</i>	€	15,40
828	<b>Schnitzel „Hawaii“</b> <i>mit Ananas und Käse überbacken</i>	€	15,40
829	<b>Schnitzel „Elsässer Art“</b> <i>mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche</i>	€	15,90
830	<b>Großer Salat „Schnitzel“</b> <i>gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen Schnitzelstreifen</i>	€	12,90
832	<b>Schnitzel „Pfeffer-Rahm“</b> <i>mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce</i>	€	15,90
833	<b>Schnitzel „Tomate-Mozzarella“</b> <i>mit Tomate, Mozzarella und Pesto überbacken</i>	€	15,90



# Klosterhof Knechtsteden

## Vorweg und für den kleinen Hunger

- 214 **Kartoffelsuppe kl./gr.**  
dazu Lachsstreifen und Brot € 3,50/5,70  
5; D; E; I
- 215 **Tomatensuppe kl./gr.**   
dazu eine Sahnehaube und Brot € 3,60/5,80  
5; D; E; I; G
- 188 **Laib Brot**   
ein halbes Laib Brot € 4,80  
dazu Quark und Zitronenbutter  
5; D; I
- 815 **Klosterhof „Brotzeitler“**  
Schinken, Kappeswoosch,  
Flönscheiben, Leberwurst und „Halver Hahn“, € 10,70  
dazu das Brot und Butter  
1; 2; 5; 8; A; D; E; G; I; L; M



# Klosterhof Knechtsteden

## Pfannenschnitzel

- 820 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
dazu Pommes Frites & kl. Salat\* € 13,90  
E; I
- 821 **Schweineschnitzel „Jäger Art“**  
dazu Champignon-Rahmsauce mit Pommes & kl. Salat\* € 15,40  
D; E; I
- 822 **Schweineschnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“**  
Zwiebel-Paprika-Rahmsauce mit Pommes & kl. Salat\* € 15,40  
D; E; I
- 520/521 **Ketchup / Mayonnaise** je € 0,50

## Klassisches aus der Klosterhofküche

- 823 **Rheinischer Sauerbraten**  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 18,20  
1; 2; 5; E; G; I; L
- 222 **Knechtstedener Senfrostbraten** 250 Gramm  
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln\*  
**WDR** (unser Klassiker, bekannt aus der WDR-Lokalzeit –  
Rezept und TV-Video auf [www.klosterhof-knechtsteden.de](http://www.klosterhof-knechtsteden.de)) € 26,90  
2; E; I; L
- 818 **Ochsenjetzen**  
marinierte, gebratene Rinderstreifen  
dazu Pommes Frites und kl. Salat\* € 17,20



# Klosterhof Knechtsteden

## Aus Meer und See

- 254 **Lachssteak**  
auf Zitronenkräutersauce dazu Reis und Salat<sup>3</sup> € 18,20  
B; D; E; I; K
- 216 **Zanderfilet**  
dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln € 17,30  
B; D; E; I
- 274 **Penne "à la Chef"**  
Lachswürfel, Cherry-Tomaten und Lauchzwiebeln in € 14,50  
Sahnesauce  
A; B; D; E; I; K

## Flammkuchen & Vegetarisches

- 767 **Flammkuchen „klassisch“**  
belegt mit Crème fraîche, Schinkenstreifen & € 8,50  
Lauchzwiebeln  
2; 5; D; I
- 768 **Flammkuchen „Florentiner“**  € 8,80  
belegt mit Crème fraîche, Spinat,  
Schafskäse & Tomaten  
D; I
- 239 **Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry**  € 13,90  
pikant würzig mit buntem Gemüse  
und Hülsenfrüchten



# Klosterhof Knechtsteden

## **Steaks** servieren wir mit Kräuterbutter <sup>D</sup>

330	<b>Putensteak</b> lecker und leicht	€ 12,50
334	<b>Rumpsteak</b> herzhaft im Geschmack 250 Gramm	€ 19,50

## **Beilagen**

600	Pommes frites € 3,60	609	Kartoffelklöße € 4,50 <small>1; 2; 5</small>
601	Bratkartoffeln € 4,50 mit Speck und Zwiebeln	610	Pfannengemüse € 4,50 <small>D; E</small>
605	Penne € 3,60 <small>A; I</small>	604	Salzkartoffeln € 3,60

## **Saucen & Dips**

520	Ketchup € 0,50 <small>A; D; E; I</small>	521	Mayonnaise € 0,50 <small>A; D; E; I</small>
612	Sauce hollandaise € 2,50 <small>A; D; E; I</small>	615	Sauce béarnaise € 2,50 <small>A; D; E; I</small>
614	Pfeffer-Rahmsauce € 2,50 <small>D; E; I</small>	617	Kräuterquark € 1,60 <small>D</small>
616	Whisky-Rahmsauce € 2,50 <small>1; D; E; I</small>		

## **Extras**

618	Kräuterbutter € 0,50 <small>D</small>	888	extra Brot (auch Glutenfrei) € 1,60 <small>I</small>
-----	--	-----	---



# Klosterhof Knechtsteden

## Salate frisch vom Feld mit Brot' (auch Glutenfrei)



- |     |   |  |         |
|-----|---|--|---------|
| 261 | <b>Großer Salatteller „Natur“</b><br>gemischter, bunter Salat der Saison<br>dazu gebratene Champignons                        |  | € 11,20 |
| 268 | <b>Großer Salatteller „Klosterhof“</b><br>gemischter, bunter Salat der Saison<br>mit gebratenen Putenstreifen und Champignons |  | € 12,90 |
| 266 | <b>Großer Salat „Ochsenfetzen“</b><br>gemischter, bunter Salat der Saison<br>mit marinierten, gebratenen Rinderstreifen       |  | € 13,90 |
| 262 | <b>Großer Salatteller „Putenbrust“</b><br>gemischter, bunter Salat der Saison,<br>dazu Früchte und gebratene Putenstreifen    |  | € 12,90 |
| 264 | <b>Kleiner gemischter Salatteller*</b><br>dazu unser Joghurt-Dressing   |  | € 4,90  |

### Dressings:

Essig und Öl, Himbeer-, oder Joghurt-Kräuter-Dressing

G; L

G

D; G

Zu den Salaten reichen wir Brot auch Glutenfrei (außer zu 264).

S; I

Alle Bezeichnungen der Inhaltsstoffe und Allergene können Sie ab sofort bei unserem Servicepersonal anfordern oder an der Theke einsehen

**Für Senioren bieten wir nach Möglichkeit gern auch kleinere Portionen an. Sprechen Sie uns an!**

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.



# Klosterhof Knechtsteden

## Ofenkartoffeln mit Kräuterquark<sup>D</sup>

811	<b>Ofenkartoffel Lachs</b> mit Räucherlachs	€	8,40
812	<b>Ofenkartoffel Champignon</b>	€	8,20
813	<b>Ofenkartoffel Pute</b>	€	9,40
814	<b>Ofenkartoffel Klosterhof</b> mit Putenbruststreifen & Champignons	€	9,40
816	<b>Ofenkartoffel Ochsenfetzen</b> mit marinierten & gebratenen Rinderstreifen	€	9,90



## Desserts & Kuchen zum krönenden Abschluss

295	<b>Gebackene Apfelringe</b> dazu Vanilleeis und Vanillesauce <small>10; D; I</small>	€	6,20
2940	<b>Warmes Schokoladentörtchen</b> dazu Kirschen und Vanilleeis <small>1; 10; A; D; I</small>	€	6,90
403	<b>Käsekuchen</b>	€	3,20
400	<b>Kirsch-Rhabarber-Schnitte</b>	€	2,90
404	<b>Marillen-Schnitte</b>	€	2,90
290	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	€	5,90
422	<b>Waffel</b> mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	€	5,70



# Klosterhof Knechtsteden

## Bier

1	<b>Knechtstedener Schwarze</b>	0,4l	€ 3,80
1010	<b>Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb</b>	04l	€ 3,80
223	<b>Früh Kölsch</b>	0,3l	€ 2,80
3	<b>Bolten Alt</b>	0,3l	€ 2,80
4	<b>Bitburger Pils</b>	0,3l	€ 2,80
8	<b>Bitburger, alkoholfrei</b>	0,33l	€ 3,50
315	<b>Bitburger Radler, alkoholfrei</b>	0,33l	€ 3,50
6	<b>Erdinger-Weizenbier 800 Erdinger, alkoholfrei</b>	0,5l	€ 4,50
7	<b>Malzbier, Vitamalz</b>	0,3l	€ 3,00
301	<b>Biermix-Getränke (Radler, Alster, Schuss etc.)</b>	0,3l	€ 2,80
3000	<b>Kölsch, Kölsch-Lemon</b>	0,3l	€ 2,80

## Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	<b>Coca-Cola 2,13 10 Coca light 2/8,13 1011 Coca Zero 13 2/8</b>	0,3l	€ 2,70
11	<b>Fanta 1 12 Sprite 308 Spezi 1</b>	0,3l	€ 2,70
172/173	<b>Bitburger Fassbrause, Rhabarber o. Waldmeister 1,6,2/8</b>	0,33l	€ 3,00
170	<b>Früh Sport, Zitrone 1,2/8</b>	0,33l	€ 3,00
3100	<b>Bionade, Holunder</b>	0,33l	€ 3,00
13	<b>Mineralwasser, Gerolsteiner</b>	0,25l	€ 2,50
14	<b>Mineralwasser, Gerolsteiner</b>	0,75l	€ 6,20
16	<b>Orangensaft</b>	0,2l	€ 2,80
17	<b>Apfelsaft</b>	0,2l	€ 2,80
18	<b>Traubensaft, rot</b>	0,2l	€ 2,80
19	<b>Saurer Kirschnectar</b>	0,2l	€ 2,80
1800	<b>Johannisbeersaft</b>	0,2l	€ 2,80
20	<b>Rhabarbersaft</b>	0,2l	€ 2,80
180	<b>Maracuja Saft</b>	0,2l	€ 2,80
21	<b>Schweppes Bitter Lemon 14</b>	0,2l	€ 3,50
22	<b>Schweppes Tonic Water 14</b>	0,2l	€ 3,50
23	<b>Schweppes Ginger-Ale 14</b>	0,2l	€ 3,50
97	<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 13,0.</b>		€ 3,50
288	<b>Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne H./D./K./Z.</b>		€ 3,50







# Klosterhof Knechtsteden



FAIRTRADE



## Warme Getränke

24	<b>Kaffee, Tasse</b>	€	2,20
25	<b>Kaffee, Kännchen</b>	€	3,80
26	<b>Espresso</b>	€	2,40
260	<b>Espresso Macchiato</b>	€	2,60
27	<b>Cappuccino <sup>D</sup></b>	€	3,20
66	<b>Cappuccino-Schoko <sup>D</sup></b>	€	3,50
64	<b>Caffé Latte Macchiato</b>	€	3,80
65	<b>Caffé Latte Macchiato Spezial mit Baileys, Rum oder .... <sup>D</sup></b>	€	5,20
28	<b>Milchkaffee <sup>D</sup></b>	€	3,20
29	<b>Tee, Glas</b>	€	2,50
98	<b>große Tasse heiße Schokolade mit Sahne</b>	€	3,00
96	<b>Glühwein <sup>G</sup></b>	€	3,50
1114	<b>Kinderpunsch</b>	€	3,00
950	<b>Jagatee</b>	€	2,50
949	<b>Grog</b>	€	4,50



## Aperitifs

31	<b>Martini Bianco 5cl <sup>G</sup></b>	€	3,70
34	<b>Sherry Sandeman medium 5cl <sup>G</sup></b>	€	3,80
35	<b>Sherry Sandeman dry 5cl <sup>G</sup></b>	€	3,80
36	<b>Campari Orange 5cl <sup>1</sup></b>	€	5,20
44	<b>Prosecco 0,1 Glas <sup>G</sup></b>	€	4,10
37	<b>Aperol <sup>G,1</sup></b>	€	6,20
38	<b>Hugo <sup>G</sup></b>	€	6,50
381	<b>Lillet Wild Berry <sup>G</sup></b>	€	6,90



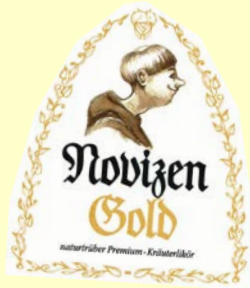
# Klosterhof Knechtsteden

## Unsere Empfehlung

148	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht 2cl</i>	€	3,00
149	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör, hausgemacht / Flasche 0,25l</i>	€	6,99
155	<i>Novizengold 2cl</i>	€	3,00

## Bitter je 2cl

45	<i>Fernet-Branca</i>
46	<i>Amaro Ramazzotti</i>
47	<i>Averna</i>
49	<i>Jägermeister</i>
50	<i>Underberg</i>
60	<i>Kümmerling</i>
62	<i>Killepitsch</i>



€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00

## Spirituosen je 2cl

39	<i>Klosterschnaps</i>
89	<i>Ouzo</i>
51	<i>Bure Korn Kornbranntwein</i>
56	<i>Linie Aquavit</i>
57	<i>Havana Club Silver Dry</i>
59	<i>Wodka Gorbatschow</i>

€	3,00
€	3,00
€	2,50
€	3,50
€	3,50
€	3,00

## Liköre

5061	<i>Romanza Amaretto 2cl</i>
5063	<i>Molinari Sambuca Extra 2cl</i>
5065	<i>Baileys - Original Irish Cream Liqueur 4cl</i>

€	3,00
€	3,00
€	4,00



# Klosterhof Knechtsteden

## Weinbrand und Brandy *je 2cl*

5067	<i>Asbach Uralt</i>	€	3,00
5068	<i>Chantré Weinbrand</i>	€	3,00
5070	<i>Osborne Veterano Brandy</i>	€	4,00

## Whisky *je 2cl*

5072	<i>Jack Daniel's Tennessee Whisky</i>	€	3,50
5073	<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	€	3,50
5074	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	€	3,50
5075	<i>Paddy Old Irish Whisky</i>	€	3,50
5081	<i>Glen Fiddich single malt</i>	€	4,50

## Obstbrand *je 2cl*

5077	<i>Obstwasser</i>	€	3,00
5078	<i>Williams-Birne</i>	€	3,00
5080	<i>Apfel-Geist</i>	€	3,00
	<i>Aus Äpfel von den Wiesen am Kloster Knechtsteden! Haus der Natur</i>		

## Digestif *je 2cl*

81	<i>Hennessy VS</i>	€	4,00
82	<i>Otard Cognac VSOP</i>	€	4,00
83	<i>Remy Martin VSOP Fine Champagner</i>	€	4,50
84	<i>Carlos I. Gran Reserva</i>	€	4,50
85	<i>Calvados Busnel Vieille Reserve VSOP</i>	€	4,00
90	<i>Grappa Pisoni</i>	€	4,50



# Klosterhof Knechtsteden

## Offene Weine

### Weißwein Glas 0,20 l - offene Weine

- 100 **Weinschorle** € 4,20 €
- 108 **Lugana „Luna“ - Venetien - Casa Vinicola Bennati** € 5,60 €  
*Der Lugana wächst auf Lehm Böden am Gardasee. In der Nase zarte florale Aromen und eine leichte Note von Trockenfrüchten. Frischer Geschmack und feine Säure runden den Wein ab.*
- 102 **Sommer-Tipp: Riesling „Einblick“** € 4,80 €  
*erfrischend, leicht und unkompliziert, aus den Bergen rund um Leiwien / Mosel*
- 105 **Chardonnay Pierre et Remy Gauthier** € 5,20 €  
*im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig, mit weißen Blüten-Aromen sowie Pfirsich und Erdbeeren*
- 104 **Grauburgunder Baden / Kaiserstuhl Weingut Schätzle** € 5,20 €  
*in der Nase fruchtig, am Gaumen würzig und körperreich*
- 103 **Sauvignon Blanc QbA Weingut Genheimer Kiltz / Nahe** € 5,20 €  
*in der Nase exotische Früchte, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, am Gaumen knackig und fest, saftig im Abgang*

### Rosé Glas 0,20 l - offene Weine

- 110 **O.S.G Trinkhilfe Muskateller, Rosé nass, Weingut Siegloch** € 5,20 €  
*Blumige Nase mit Anklängen von tropischen Früchten und Muskat*
- 111 **Gris de Gris aus der Camargue / trocken** € 5,20 €  
*Elegante Aromen von Erdbeeren und Kirschen, sehr fruchtig*

### Rotwein Glas 0,20 l - offene Weine

- 114 **Merlot Pierre et Remy Gauthier** € 5,20 €  
*im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche und Pflaume, der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit einer angenehmen Struktur*
- 112 **Tempranillo Torre de Barredda Castilla** € 5,20 €  
*feines und elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten, angenehme Frucht, voller, harmonischer Geschmack.*
- 116 **Primitivo, Teatro Latino** € 5,60 €  
*In der Nase Aromen von Backpflaumen, würziger Geschmack, Nuancen von Zimt und Vanille - gehaltvoll*

### Prosecco, Sekt & Champagner - 0,75 l Flaschen

- 44 **Prosecco** € 0,1 Glas 4,50 €
- 150 **Prosecco Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT** € 19,50 €  
*frische Nase, viel Frucht.*
- 151 **Blanc de Blancs, Gutssekt Weingut Schätzle** € 25,90 €  
*Klassische Flaschengärung (traditionelle Champagner-Methode)  
Viel Frucht und Frische mit zarter Perlage. Eine ideale Erfrischung.*
- 153 **Champagner Michel Lorient AC** € 69,00 €



# Klosterhof Knechtsteden

## Flaschenweine

### Weißwein - 0,75 l Flasche

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 128 | <b>Chardonnay La Forge Estate, Languedoc</b> <small>G</small>   | 24,90 € |
|     | <i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig,<br/>mit weißen Blüten-Aromen, sowie Pfirsich und Erdbeeren</i> |         |
| 123 | <b>Weissburgunder Qba Pfalz Weingut Reuther</b> <small>G</small>  | 23,90 € |
|     | <i>fruchtige Nase mit einem Hauch Apfel sehr saftige<br/>und aromatische Mitte, charmanter trockener Abgang</i>         |         |
| 124 | <b>Ruppertsberger Riesling, Weingut Fußler / Pfalz</b> <small>G</small>   | 23,90 € |
|     | <i>Duft nach weißem pfirsich und Aromen von exotischen Früchten, feines<br/>Säurespiel, elegant und ausgewogen</i>      |         |
| 121 | <b>Falerio DOC, Trebbiano</b> <small>G</small>  | 21,90 € |
|     | <i>Die Traube Luganas. Saftiger Wein, das Bouquet erinnert an Äpfel und Nüsse</i>                                       |         |

### Rotwein - 0,75 l Flasche

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 135 | <b>Montepulciano D'Abruzzo / Teatro Latino</b> <small>G</small>  | 24,50 € |
|     | <i>Fruchtige Aromen, die abgerundet werden von betörenden, würzigen Nuancen</i>  |         |
| 136 | <b>Pinot Noire la Forge Estate Jean Claude Mas</b> <small>G</small>  | 24,50 € |
|     | <i>rubinrote Farbe, Duft nach dunklen Früchten, samtiger Geschmack.</i>  |         |
| 137 | <b>Syrah la Forge Estate Jean Claude Mas</b> <small>G</small>  | 24,50 € |
|     | <i>besitzt ein fruchtiges und feinwürziges Aroma, sein Bouquet wird bestimmt<br/>von getrockneten Früchten</i>           |         |
| 147 | <b>Amigos, Torre de Barreda</b> <small>G</small> – 12 Monate Barrique<br><b>(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)</b> | 24,90 € |
|     | <i>angenehmer Duft nach Brombeeren und Backpflaumen,<br/>Nuancen von Tabak, schöne Karamellnote</i>                      |         |
| 145 | <b>Barolo DOCG Giacosa Fratelli</b> <small>G</small>   | 49,00 € |
|     | <i>die besondere Empfehlung des Hauses für Weinkenner</i>  |         |

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

1=Farbstoffe, 2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure (E 210), 8=mit künstlichem Süßstoff Saccharin, Cyclamat,  
4=Phosphat, 13= Koffeinhaltig, 14= Chininhaltig, D=Milch, G= Schwefeldioxid & Sulfite, H= Erdnüsse, I=Glutenhaltiges Getreide