



Klosterhof Knechtsteden

Nur während der Küchenöffnungszeiten von 11.30 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr

Monatskarte Oktober

Kleinigkeiten aus der Klosterhofküche

771	Kürbiscremesuppe dazu Klosterhof-Fladenbrot	€	4,50
772	Flammkuchen "Wiesn Fest" mit Crème fraîche, Weißwurstscheiben, süßem Senf und Lauchzwiebeln	€	8,60
773	Jäger-Pfannkuchen Gefüllt mit gebratenen Schweinefleisch in Champions. Mit Rahmsauce	€	9,20

Herzhaftes aus der Klosterhofküche

774	Putenrahmgeschnetzeltes in Estragonsauce Putenstreifen mit Champions, dazu Dreikornreis und Salat	€	15,90
775	Wiesn-Pfanne gebratener Leberkäse, 3 Nürnberger Würstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree	€	16,20
776	Tafelspitz mit Sahne-Meerrettichsoße dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree	€	16,90

Besonderes aus der Klosterhofküche

777	Zanderfilet auf Kürbis-Chutney mit Petersilienkartoffeln	€	17,20
778	Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€	18,90



Klosterhof Knechtsteden

Vorweg und für den kleinen Hunger

- 214 **Kartoffelsuppe**
mit Lachsstreifen und Klosterhof-Fladenbrot € 5,70
5; D; E; F; I
- 2140 **Als Vorspeise** € 3,50
5; D; E; F; I
- 215 **Tomatensuppe**
mit Sahnehaube und Klosterhof-Fladenbrot € 5,80
5; D; E; F; I; G
- 2150 **Als Vorspeise** € 3,60
5; D; E; F; I; G
- 216 **Gulaschsuppe**
mit Klosterhof-Fladenbrot € 6,20
5; E; F; I
- 21600 **Als Vorspeise** € 3,90
5; E; F; I
- Klosterhof-Fladenbrot**
- 188 ein **halbes** Fladenbrot mit Quark und Zitronenbutter € 4,40
- 189 ein **ganzes** Fladenbrot mit Quark und Zitronenbutter € 6,80
5; D; F; I
- 190 **„Halver Hahn“**
mittelalter Gouda mit Klosterhof-Fladenbrot,
Butter, Senf und Salatgarnitur € 6,80
1; 5; D; F; G; I; L
- 815 **Klosterhof „Brotzeiteller“**
Wildschinken, Kappeswosch, Flönzscheiben und
„Halver Hahn“, dazu das Klosterhof-Fladenbrot,
weitere Brotsorten und Butter € 10,70
1; 2; 5; 8; A; D; E; F; G; I; L; M
- 2610 **Kleiner Salatteller „Natur“**
mit gebratenen Champignons und einem Dressing Ihrer
Wahl aus unserem Dressingsortiment* € 7,20
5; F; I
- 2680 **Kleiner Salatteller „Klosterhof“**
gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen
Putenstreifen und Champignons, dazu ein Dressing Ihrer
Wahl aus unserem Dressingsortiment* € 8,30
5; F; I



Klosterhof Knechtsteden

Pfannenschnitzel

- 820 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes Frites & Salatgarnitur* € 13,90
E; I
- 821 **Schweineschnitzel „Jäger Art“**
mit Pommes Frites, Champignonsauce
& Salatgarnitur* € 15,40
D; E; I
- 822 **Schweineschnitzel „Zwiebel-Paprika-Rahm“**
mit Pommes Frites, Zwiebel-Paprika-Rahmsauce
& Salatgarnitur* € 15,40
D; E; I

Klassisches aus der Klosterhofküche

- 221 **Dicke Bohnen** € 10,90
mit gebratenem Bauchspeck & Salzkartoffeln
5; D; E; I; L
- 823 **Rheinischer Sauerbraten** € 16,20
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
1; 2; 5; E; G; I; L
- 234 **Klosterhof-Pfanne - 3 Schweinelendchen** € 17,90
mit Bratenjus, Bratkartoffeln und Pfannengemüse
K
- 222 **Knechtstedener Senfrostbraten**
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*
WDR (unser Klassiker, bekannt aus der WDR-Lokalzeit –
Rezept und TV-Video auf www.klosterhof-knechtsteden.de) € 23,90
2; E; I; L
- 818 **Ochsenjetzen** € 16,60
marinierte, gebratene Rinderstreifen
mit Pommes Frites und Salat*
2; A; D; G; L
- 237 **Penne "à la Klosterhof"** € 14,50
mit gebratenen Putenstreifen, Cherrytomaten
und Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm
A; D; E; I; K



Klosterhof Knechtsteden

Aus Meer und See

254	Lachssteak in Zitronenkräutersauce mit Reis und Salat ³ <small>B; D; E; I; K</small>	€ 15,30
216	Zanderfilet mit Rahm-Spinat und Salzkartoffeln <small>B; D; E; I</small>	€ 16,80
274	Penne "à la Chef" mit Lachswürfeln in Sahnesauce <small>A; B; D; E; I; K</small>	€ 13,50

Flammkuchen & Vegetarisches

767	Flammkuchen „klassisch“ mit Crème fraîche, Schinkenstreifen & Lauchzwiebeln <small>2; 5; D; I</small>	€ 8,50
768	Flammkuchen „Florentiner“ mit Crème fraîche, Spinat, Schafskäse & Tomate <small>D; I</small>	€ 8,80
240	Gemüsestrudel „hollandaise“ Strudelteig gefüllt mit buntem Gemüse, dazu eine leicht pikante Sauce hollandaise <small>1; 2; A; D; E; H; I; K; M</small>	€ 10,50
241	Gemüsestrudel „Provence“ Strudelteig gefüllt mit buntem Gemüse, dazu eine Tomaten-Pesto-Sauce <small>1; 5; A; D; E; F; G; H; I; K; M</small>	€ 10,50



Klosterhof Knechtsteden

Steaks serviert mit Offenkartoffel, Kräuterquark^D und Salat*

330	Putensteak lecker und leicht		€	16,60
332/335	Hüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte - kernig und kräftig	200 Gramm 300 Gramm	€	18,50 24,60
334/336	Rumpsteak herzhaft im Geschmack	200 Gramm 300 Gramm	€	23,50 29,60

Beilagen (je zusätzlicher Beilage € 3,60)

600	Pommes Frites	609	Kartoffelklöße 1; 2; 5
601	Bratkartoffeln	610	buntes Gemüse D; E
605	Penne A; I	604	Salzkartoffeln

Saucen (je zusätzlicher Sauce € 2,50)

612	Sauce hollandaise A; D; E; I	615	Sauce béarnaise A; D; E; I
614	Pfefferrahmsauce D; E; I	617	Kräuterquark D
616	Whisky-Rahmsauce 1; D; E; I		

Extra (je zusätzlich € 0,50)

618	Kräuterbutter D
-----	--------------------

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



Klosterhof Knechtsteden



Salate frisch vom Feld

- | | | | |
|-----|---|--|---------|
| 261 | Großer Salatteller „Natur“
mit gebratenen Champignons,
dazu ein Dressing Ihrer Wahl aus
unserem Dressingsortiment* |  | € 11,20 |
| 268 | Großer Salatteller „Klosterhof“
gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen
Putenstreifen und Champignons, dazu ein Dressing Ihrer
Wahl aus unserem Dressingsortiment* | | € 12,40 |
| 266 | Großer Salat „Ochsenfetzen“
gemischter, bunter Salat der Saison mit marinierten,
gebratenen Rinderstreifen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl
aus unserem Dressingsortiment* | | € 12,90 |
| 262 | Großer Salatteller „Putenbrust“
gemischter, bunter Salat der Saison mit Früchten und
gebratenen Putenstreifen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl
aus unserem Dressingsortiment* | | € 12,40 |
| 264 | Kleiner gemischter Salatteller*
mit Dressing aus unserem Dressingsortiment (siehe unten) | | € 4,90 |

***Dressings:**

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

G; L

G

D; G

Zu den Salaten reichen wir unser Klosterhof-Fladenbrot (außer zu 264).

S; L; F



Klosterhof Knechtsteden

Unsere Kinderkarte

Preise nur für Kinder!



11284

Räuberteller

zum Räubern bei den Großen

€ 0,00

281

Max & Moritz

Nudeln mit Tomatensauce

1; 5; A; E; I; G

Kinder-Pfannkuchen

A; D; I

2840

mit Puderzucker

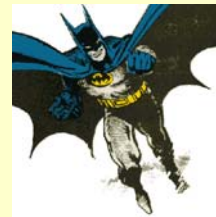
€ 4,20

283

Batman

kleines Schnitzel, Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

1; A; E; G; I; L



€ 5,80

279

Moby Dick

5 Fischstäbchen mit Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

1; A; B; G; I; L

€ 5,80

282

Chicken spezial

5 Hähnchennuggets, Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

1; 4; A; E; G; I; L



€ 5,80

280

Kleiner Mönch

5 Nürnberger Rostbratwürstchen, Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

1; 2; 4; A; D; E; G; I; L; M

€ 5,80



Für unsere kleinen Gäste gibt es tolle Malbücher - natürlich kostenlos. Fragen Sie uns!



Klosterhof Knechtsteden

Pfannkuchen

- 733 **Apfel** € 8,20
mit Apfelspalten und Puderzucker
A; D; I
- 761 **Rustikal** € 8,80
mit Schinkenspeckwürfeln und Käse überbacken
1; 2; A; D; I

Desserts zum krönenden Abschluss

- 292 **Rote Grütze** € 5,30
mit Vanilleeis
D
- 295 **Gebackene Apfelringe** € 6,20
mit Vanilleeis und Vanillesauce
10; D; I
- 2940 **Warmes Schokoladentörtchen** € 6,90
mit Kirschen und Vanilleeis
1; 10; A; D; I
- 2941 **Kleiner Dessertpfannkuchen** € 7,20
mit Schokoladen- und Erdbeereis mit Früchten garniert
A; D; 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

Bier

1	Knechtstedener Schwarze	0,4l	€ 3,60
1010	Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb	0,4l	€ 3,60
223	Früh Kölsch	0,3l	€ 2,70
80	Früh Kölsch, alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
3	Bolten Alt	0,3l	€ 2,70
4	Bitburger Pils	0,3l	€ 2,70
8	Bitburger, alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
5	Budweiser Pils	0,3l	€ 3,00
6	Erdinger-Weizenbier 800 Erdinger, alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
7	Malzbier, Vitamalz	0,3l	€ 2,50
301	Biermix-Getränke (Radler, Alster, Schuss etc.)	0,3l	€ 2,70
3000	Kölle, Kölsch-Lemon	0,3l	€ 2,70
224	Pioneer-Bier, glutenfrei	0,33l	€ 3,90



Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	Coca-Cola 2,13 10 Coca light 2/8,13 1011 Coca Zero 13 2/8	0,3l	€ 2,30
11	Fanta 1 12 Sprite 308 Spezi 1	0,3l	€ 2,30
172/173	Bitburger Fassbrause, Rhabarber o. Waldmeister 1,6,12/8	0,33l	€ 2,80
170	Früh Sport, Zitrone 1,2/8	0,33l	€ 2,80
3100	Bionade, Holunder	0,33l	€ 2,80
13	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,25l	€ 2,00
14	Mineralwasser, Gerolsteiner	0,75l	€ 4,90
16	Orangensaft G.	0,2l	€ 2,30
17	Apfelsaft G.	0,2l	€ 2,30
18	Traubensaft, rot G.	0,2l	€ 2,30
19	Saurer Kirschnektar G.	0,2l	€ 2,30
1800	Johannisbeersaft G.	0,2l	€ 2,30
20	Rhabarbersaft G.	0,2l	€ 2,30
180	Maracuja Saft G.	0,2l	€ 2,30
21	Schweppes Bitter Lemon 14	0,2l	€ 2,60
22	Schweppes Tonic Water 14	0,2l	€ 2,60
23	Schweppes Ginger-Ale 14	0,2l	€ 2,60
97	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 13,10.		€ 3,20
288	Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne H./D./K./2.		€ 3,20



2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure (E 210), 8=mit künstlichem Süßstoff Saccharin, Cyclamat, 1=mit Beta-Carotin gefärbt, 14=Chininhaltig, 13=Koffeinhaltig, D.=Milch, G.=Schwefeldioxid β Sulphite, H.=Erdnüsse, I. Glutenhaltiges Getreide



Klosterhof Knechtsteden

Warme Getränke

24	Kaffee, Tasse	€	2,00
25	Kaffee, Kännchen	€	3,40
26	Espresso	€	2,00
27	Cappuccino ^D	€	2,50
66	Cappuccino-Schoko ^D	€	2,80
64	Caffé Latte Macchiato	€	3,50
65	Caffé Latte Macchiato Spezial mit Baileys oder Rum oder ^D	€	4,30
28	Milchkaffee ^D	€	2,40
29	Tee, Glas	€	2,30
98	große Tasse heiße Schokolade mit Sahne	€	2,40
		€	2,90
96	Glühwein ^G	€	3,00
1114	Kinderpunsch	€	2,00
950	Jagatee	€	4,00
949	Grog	€	4,00



Aperitifs

31	Martini Bianco 5cl ^G	€	3,70
34	Sherry Sandeman medium 5cl ^G	€	3,80
35	Sherry Sandeman dry 5cl ^G	€	3,80
36	Campari Orange 5cl ^L	€	4,30
44	Prosecco 0,1 Glas ^G	€	4,10
37	Aperol Spritz ^G	€	4,80
38	Hugo Spritz ^G	€	5,40
381	Lillet Wild Berry ^G	€	5,90
382	Rhabarber Spritz ^G	€	5,40



Klosterhof Knechtsteden

Unsere Empfehlung

148	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör 2cl</i>	€	2,50
149	<i>Knechtstedener Schwarzbierlikör / 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>Havanna 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>

€	2,80
€	3,00
€	4,00



Klosterhof Knechtsteden

Weinbrand und Brandy *je 2cl*

5067	Asbach Uralt	€	3,00
5068	Chantré Weinbrand	€	3,00
5070	Osborne Veterano Brandy	€	4,00

Whisky *je 2cl*

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

Obstbrand *je 2cl*

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

Digestif *je 2cl*

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





Klosterhof Knechtsteden

Offene Weine

Weißwein Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|--|--------|
| 100 | Weinschorle ☞ | 3,80 € |
| 102 | Sommer-Tipp: Riesling „Einblick“ ☞
<i>erfrischend, leicht und unkompliziert, aus den Bergen rund um Leiwen / Mosel</i> | 4,50 € |
| 105 | Chardonnay Pierre et Remý Gauthier ☞
<i>im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig, mit weißen Blüten-Aromen sowie Pfirsich und Erdbeeren</i> | 4,50 € |
| 104 | Grauburgunder Baden / Kaiserstuhl Weingut Schätzle ☞
<i>in der Nase fruchtig, am Gaumen würzig und körperreich</i> | 4,50 € |
| 103 | Sauvignon Blanc QbA Weingut Genheimer Kiltz / Nahe ☞
<i>in der Nase exotische Früchte, grüner Apfel, mineralisch unterlegt, am Gaumen knackig und fest, saftig im Abgang</i> | 4,50 € |
| 101 | Trinkhilfe, Weingut Sieglösch ☞
<i>Cuvee, fruchtig „trink Wein und hab' Spaß dabei!“</i> | 4,50 € |

Rosé Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|---|--------|
| 110 | „sieben“ Weinkellerei Kimmle ☞
<i>Nur 7,5 %, sehr fruchtig und dezente Süße</i> | 4,50 € |
| 111 | Gris de Gris aus der Camargue / trocken ☞ | 4,50 € |

Rotwein Glas 0,20 l - offene Weine

- | | | |
|-----|--|--------|
| 114 | Merlot Pierre et Remý Gauthier ☞
<i>im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche und Pflaume, der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit einer angenehmen Struktur</i> | 4,50 € |
| 112 | Tempranillo Torre de Barredda Castilla ☞
<i>feines und elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten, angenehme Frucht, voller, harmonischer Geschmack.</i> | 4,50 € |
| 116 | Nero D'Avola, Corbello Sizilien ☞
<i>kräftiger, feuriger Duft, schöne Fruchtaromen mit Anklängen von Kirschen und frischen Kräutern, pfeffrige Note, sehr rund</i> | 4,50 € |



Prosecco, Sekt & Champagner - 0,75 l Flaschen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 44 | Prosecco ☞ 0,1 Glas | 4,10 € |
| 150 | Prosecco Frizzante Il Follo Valdobbiadene IGT ☞
<i>frische Nase, viel Frucht, leicht und sehr bekömmlich.</i> | 18,50 € |
| 151 | Blanc de Blancs, Gutssekt Weingut Schätzle ☞
<i>Klassische Flaschengärung (traditionelle Champagner-Methode)
Viel Frucht und Frische mit zarter Perlage. Eine ideale Erfrischung.</i> | 25,90 € |
| 153 | Champagner Michel Lorient AC ☞ | 39,90 € |



Klosterhof Knechtsteden

Flaschenweine

Weißwein - 0,75 l Flasche

- 128 **Chardonnay La Forge Estate, Languedoc** € **24,90 €**
*im Geschmack wirkt der Wein sehr frisch und gefällig,
mit weißen Blüten-Aromen, sowie Pfirsich und Erdbeeren*
- 123 **Weissburgunder Qba Pfalz Weingut Reuther** € **19,90 €**
*fruchtige Nase mit einem Hauch Apfel sehr saftige
und aromatische Mitte, charmanter trockener Abgang*
- 124 **Ruppertsberger Riesling, Weingut Fußer / Pfalz** € **23,90 €**
*Duft nach weißem pfirsich und Aromen von exotischen Früchten, feines
Säurespiel, elegant und ausgewogen*
- 121 **Falerio DOC, Trebbiano** € **21,90 €**
Die Traube Luganas. Saftiger Wein, das Bouquet erinnert an Äpfel und Nüsse

Rotwein - 0,75 l Flasche

- 135 **Primitivo, Teatro Latino** € **19,90 €**
*im Aroma überwiegen schwarze Früchte, insbesondere Kirsche und Pflaume,
der Wein ist würzig im Geschmack, voll und mit einer angenehmen Struktur*
- 136 **Pinot Noire la Forge Estate Jean Claude Mas** € **24,50 €**
rubinrote Farbe, Duft nach dunklen Früchten, samtiger Geschmack.
- 137 **Syrah la Forge Estate Jean Claude Mas** € **24,50 €**
*besitzt ein fruchtiges und feinwürziges Aroma, sein Bouquet wird bestimmt
von getrockneten Früchten*
- 139 **Trinkhilfe, Weingut Siegloch** € **19,90 €**
Spätburgunder von 2014
- 147 **Amigos, Torre de Barreda** € – **12 Monate Barrique**
(Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon) **24,90 €**
*angenehmer Duft nach Brombeeren und Backpflaumen,
Nuancen von Tabak, schöne Karamellnote*
- 146 **Weingut Heinrich** € **24,90 €**
*Zweigelt-Blaufränkisch-Cuvée, das Beste, was das Burgenland zu bieten hat,
vollmundig aber unaufdringlich, weiche Tannine*
- 145 **Barolo DOCG Giacosa Fratelli** € **49,00 €**
die besondere Empfehlung des Hauses für Weinkenner

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