

Spritziges

Riesling Sekt trocken

Weingut P.J. Valckenberg, Worms

0,1l

€ 6.50

Rosé Sekt Pinot brut „Grand Carlo“

Weingut Obercarlenbach, Pfalz - 24 Monate Hefelager

0,1l

€ 7.00



Weine

0,1l

0,2l

2024 Riesling trocken, terrain calcaire (Zitrusfrüchte, Steinobst, grüner Apfel)

Weingut Matthias Gaul, Asselheim, Pfalz

€ 3.80

€ 6.80

2024 Sauvignon blanc trocken (Frischer Stachelbeeren & Passionsfrucht)

Weingut SOPS-Dambach, Pfalz

€ 3.80

€ 6.80

2024 Weißer Burgunder trocken (Lindenblüten, frischen Heunoten, Apfel)

Weingut Gies-Düppel, Pfalz

€ 3.80

€ 6.80

2023 Pas de Deux, Weißweincuvée trocken (Aromen von reifem Steinobst)

Weingut Matthias Gaul, Asselheim, Pfalz

€ 3.80

€ 6.80

2023 Grauer Burgunder trocken (kraftvoll, saftig, nussig)

Familienweingut „Hinter der Kirche“ Oliver Knab, Rheinhessen

€ 3.80

€ 6.80

2023 „Papageno“ Scheurebe – exzellenter Sommerwein (mild, süffig)

Familienweingut „Hinter der Kirche“ Oliver Knab, Rhh.

€ 3.80

€ 6.80

2024 Blanc de Noir „Illusion“ trocken (Mirabelle und Sauerkirsche)

Weingut Gies-Düppel, Pfalz

€ 3.80

€ 6.80

2024 „Clarette“ Rosé trocken (knackig-fruchtig, Erdbeere, Cassis)

VDP Weingut Knipser, Pfalz

€ 4.50

€ 8.00

2021 „Incognito“ Rotweincuvée (schwarze Johannisbeere und Kirsche)

Merlot, Dornfelder & mehr

VDP Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

€ 4.50

€ 8.00

2021 „Süden“ Rotweincuvée trocken (Brombeeren, Süßholz, Lakritz)

Merlot, Cabernet Sauvignon & uralte Portugieserreben

Weingut SOPS-Dambach, Pfalz

€ 4.50

€ 8.00

2018 Spätburgunder trocken (reife Kirsche, rote Johannisbeere)

VDP Weingut Bernhart, Pfalz

€ 4.00

€ 7.00

Kleine 0,375l Flaschen



2023 Chardonnay & Weißburgunder trocken VDP Weingut Knipser, Pfalz	€ 16.00
2022 Chardonnay vom Kalkstein trocken Weingut Metzger, Asselheim, Pfalz	€ 16.00
2018 Cabernet Sauvignon & Merlot „S“ trocken VDP Weingut Bernhart, Pfalz (Bio)	€ 20.00

Weitere Flaschenweine findet Ihr in unserer Weinkarte am Ausschank!

Schorle

Riesling Schorle	0,5l	€ 5.00
Rosé Schorle	0,5l	€ 5.00

Drinks

Sarti Spritz (Sizilianische Blutorange mit Mango & Maracuja, Winzersekt)	0,2l	€ 7.50
„Riesling Fresh“ (Riesling, hausgemachter Minzsirup, Spudel, Zitrone, Minze & Eis)	0,5l	€ 7.50
Hugo & Hugo alkoholfrei	0,2l	€ 7.50 / 7.00
Aperol Spritz	0,2l	€ 7.50

Alles ohne Alkohol

Pfälzer Traubensaft weiß	0,2l	€ 3.00
Pfälzer Traubensaftschorle	0,5l	€ 4.50
Staatl. Fachinger Mineralwasser still/medium	0,5l	€ 4.50
Orangina	0,2l	€ 3.50
Coca Cola / Zero	0,2l	€ 3.00

Biere aus der Plopp-Flasche

Allgäuer Büble Edelbräu – Helles	0,5l	€ 4.50
Allgäuer Büble Edelweißbier naturtrüb	0,5l	€ 4.50
Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4.50
Radeberger alkoholfrei	0,33l	€ 4.00

Wenn der Hunger kommt

Parmesan Stücke – 24 Monate gereift	8.50 €
Eingelegte Taggiasca Oliven	6.00 €
Portugiesische Salzmandeln	5.00 €
Laugenbrezel	2.50 €
Kleine Rosmarinkartoffeln	
mit Mojo Rojo-Mayo	9.80 €
mit Kräuterquark & Radieschen	9.80 €
1 Dose Sardinen aus Portugal mit Sauerteigbrot	
in Tomatensauce	9.50 €
in Piri Piri scharf	9.50 €
Vom Kultmetzger Hambel aus Wachenheim:	
1 Dose Leberwurst oder Bratwurst 200gr.	10.00 €
mit Sauerteigbrot	
1 Stück hausgebackene Tarte – vegetarisch	7.50 €
„Death by Chocolate“	5.00 €
1 Stück hausgebackener Schokoladenkuchen	



KLOSTERMÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Jahresüberblick

MÄRZ

08.-23.03. Glanrind vom Donnersberg -

wir verarbeiten das Glanrind von der Zunge bis zur Haxe

APRIL

Bärlauch & Spargel

Frühlingsküche mit jungen, frischen Weinen

18.04. Karfreitag - unser **Fischbuffet** ab 18Uhr

Fangfrisches aus Fluss & Meer & allerlei Desserts

20.& 21.04. Ostersonn- & montag -Mittag und Abend geöffnet-
Osterlamm, Kalb, Frühlingsgemüse & Salate von Fräulein Lenz

MAI

Portugiesische Wochen

Ab **28.05. Unser Grillbuffet mit großem Salatbuffet**

jeden Mittwoch im **Juni, Juli & August** bis 15.09.

Wir grillen für Sie verschiedene Fleisch Cuts, Fisch oder
Meeresfrüchte und Gemüse

SEPTEMBER

15.09. Wir heizen ein letztes Mal den Grill an!

03.09.-28.09. Lammwochen

OKTOBER

01.10.-02.11. Wild aus dem Pfälzer Wald
von unserem Jäger Christian

NOVEMBER

11.11.-21.12 Gänse & Enten frisch aus dem Ofen

DEZEMBER

-Winterliche Menüs für Ihre Feier-

25. & 26.12. Weihnachtsmenüs in der Klostermühle

27.12.-11.01. Betriebsferien



 Landidyllhotel Restaurant
Klostermühle KG
Mühlstr. 19
67728 Münchweiler/ Alsenz

 06302/92200
 www.klostermuehle.com
 info@klostermuehle.de

