



Klosterhof Knechtsteden

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

Monatskarte Juli

Kleinigkeiten aus der Klosterhofküche

- | | | | |
|-----|---|---|------|
| 771 | Gazpacho mit mariniertem Garnelenspieß
eine kalte Gemüsesuppe, dazu Klosterhof-Fladenbrot | € | 5,60 |
| 772 | Flammkuchen "Pfifferling"
mit Pfifferlingen, Speck & Frühlingsslauch belegt | € | 9,60 |
| 773 | Pfannkuchen "Pfifferling"
mit sautierten Pfifferlingen gefüllt* | € | 8,90 |

Saisonales aus der Klosterhofküche

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 774 | Pfifferling-Fettuccine
mit Zwiebeln, Kirschtomaten & Bärlauch-Sahnesauce | € | 9,90 |
| 775 | Hähnchenbrust auf Rahmpfifferlingen
dazu Fettuccine | € | 15,90 |
| 776 | Salatteller „Pfifferling“
großer gemischter Salat mit sautierten Pfifferlingen*, dazu Essig & Öl-Dressing sowie Klosterhof-Fladenbrot | € | 12,60 |

Besonderes aus der Klosterhofküche

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 777 | Zanderfilet mit Kräuter-Pfifferlingen
dazu Reis & Salat | € | 17,20 |
| 778 | Filetpfanne mit Pfifferlingen
3 Schweinelendchen mit Rahmpfifferlingen, dazu Bratkartoffeln | € | 21,20 |
| 779 | Steak vom Rind mit Pfifferlingen
200 g Rumpsteak mit sautierten Pfifferlingen*, dazu Kartoffelecken | € | 26,90 |

*sautierte Pfifferlinge = Pfifferlinge mit Speck, Zwiebelwürfeln und Weißwein geschwenkt /auf Wunsch auch ohne Speck



Klosterhof Knechtsteden

Fragen Sie auch nach unserer englischen Karte

Vorweg und für den kleinen Hunger

- 214 **Kartoffelsuppe**
mit Lachsstreifen & Klosterhof-Fladenbrot 5; D; E; F; I € 5,70
- 215 **Tomatensuppe**
mit Sahnehaube & Klosterhof-Fladenbrot 5; D; E; F; I; G € 5,80
- Klosterhof-Fladenbrot**
- 188 ein *halbes* Fladenbrot mit Quark & Zitronenbutter 5; D; F; I € 4,40
- 189 ein *ganzes* Fladenbrot mit Quark & Zitronenbutter 5; D; F; I € 6,80
- 190 **„Halver Hahn“**
mittelalter Gouda mit Klosterhof-Fladenbrot,
Butter, Senf & Salatgarnitur 1; 5; D; F; G; I; L € 6,80
- 815 **Klosterhof „Brotzeitler“**
Wildschinken, Kappeswosch, Flönzscheiben &
mittelalter Gouda, dazu das Klosterhof-Fladenbrot,
Schwarzbierbrot & Butter 1; 2; 5; 8; A; D; E; F; G; I; L; M € 10,70
- 2610 **kleiner Salatteller „Natur“**
mit gebratenen Champignons & einem Dressing Ihrer
Wahl aus unserem Dressingsortiment* 5; F; I € 7,20
- 2680 **kleiner Salatteller „Klosterhof“**
gemischter, bunter Salat der Saison mit gebratenen
Putenstreifen & Champignons, dazu ein Dressing Ihrer
Wahl aus unserem Dressingsortiment* 5; F; I € 8,30



Klosterhof Knechtsteden

Pfannenschnitzel

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

Klassisches aus der Klosterhofküche

- 221 **Dicke Bohnen** € 10,90
mit gebratenem Bauchspeck & Salzkartoffeln 5; D; E; I; L
- 331 **Pfeffersteak auf Zwiebelkonfit** € 23,90
mit Kroketten & Kräuterbutter 1; 7; E; G; I; K
- 234 **Klosterhof-Pfanne - 3 Schweinelendchen** € 17,60
mit Bratenjus, Kroketten & buntem Gemüse 1; 7; A; D; E; I; K
- 222 **Knechtstedener Senfrostbraten**
mit Speckbohnen & Kroketten
WDR (unser Klassiker, bekannt aus der WDR-Lokalzeit –
Rezept und TV-Video auf www.klosterhof-knechtsteden.de) 2; E; G; I; L € 23,90
- 818 **Ochsenfetzen** € 16,60
marinierte, gebratene Rinderstreifen
mit Pommes frites & Salat* 2; A; D; G; L
- 237 **Penne "à la Klosterhof"** € 14,50
mit gebratenen Putenstreifen, Cherrytomaten &
Lauchzwiebeln in Weißwein-Kräuterrahm A; D; E; I; K



Klosterhof Knechtsteden

Aus Meer und See

254	Lachssteak in Zitronenkräutersauce mit Reis & Salat ³ B; D; E; I	€ 15,30
274	Penne "à la Chef" mit Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Lachswürfeln in Sahnesauce A; B; D; E; I	€ 13,50
216	Zanderfilet mit Rahmspinat an Salzkartoffeln B; D; E; I	€ 16,30

Flammkuchen & Vegetarisches

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



Klosterhof Knechtsteden

Steaks

serviert mit Salat*, Ofenkartoffel & Kräuterquark ^D

330	Putensteak lecker & leicht		€ 16,60
332/335	Hüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte kernig & 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	607	Kroketten _{1; 7; A; D; I}
604	Salzkartoffeln	602	Ofenkartoffel
605	Penne _{A; I}	609	Kartoffelklöße _{1; 2; 5;}
		610	buntes Gemüse _{D; E;}

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}		

Saucen (zusätzlich je € 0,50)

613	Kräuterbutter ^D	520/1	Ketchup ₁ / Mayonnaise _{1; A, L}
-----	----------------------------	-------	--



Klosterhof Knechtsteden

Salate frisch vom Feld

Zu den Salaten reichen wir unser Klosterhof-Fladenbrot (außer zu 264)
5; 1; F

- 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 & 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 &
gebratenen Putenstreifen, dazu ein Dressing Ihrer Wahl
aus unserem Dressingsortiment* € 12,40
- 264 **kleiner gemischter Salatteller***
mit unserem Joghurt-Dressing € 4,90

***Dressings:**

Balsamico, Himbeer- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

G; L

G

D; G



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 | € 5,40 |
| 2840 | Kinder-Pfannkuchen
mit Puderzucker | A; D; I | € 4,20 |
| 283 | Batman
kleines Schnitzel, Pommes frites,
Ketchup & Mayonnaise | 1; A; E; G; I; L | € 5,80 |
| 279 | Moby Dick
5 Fischstäbchen mit Pommes frites,
Ketchup & Mayonnaise | 1; A; B; G; I; L | € 5,80 |
| 282 | Chicken spezial
Hähnchennuggets, Pommes frites,
Ketchup & Mayonnaise | 1; A; E; G; I; L | € 5,80 |
| 280 | Kleiner Mönch
5 Nürnberger Rostbratwürstchen, Pommes frites,
Ketchup & 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 & Puderzucker A; D; I
- 761 **Rustikal** € 8,80
mit Schinkenspeckwürfeln & Käse überbacken 1; 2; A; D; I

Desserts zum krönenden Abschluss

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

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

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

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



Klosterhof Knechtsteden

Bier *Alle Biere außer Saxon können glutenhaliges Getreide enthalten.*

1	Knechtstedener Schwarze	0,4l	€	3,60
1010	Knechtstedener Kellerbier, naturtrüb	04l	€	3,60
223	Früh Kölsch	0,3l	€	2,70
2	Früh Kölsch	0,2l	€	1,80
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	0,5l	€	3,80
800	Erdinger, alkoholfrei	0,5l	€	3,80
7	Malzbier, L&T	0,3l	€	2,50
301	Radler, Alster, Schuss	0,3l	€	2,70
3000	Kölsch, Kölsch-Lemon	0,3l	€	2,70
224	Saxon-Bier, glutenfrei	0,5l	€	3,90



Alkoholfreie Getränke und Softdrinks

9	Coca-Cola 2	0,3l		€ 2,30
10	Coca-Cola light 2/8	0,3l		€ 2,30
1011	Coca-Cola Zero 2/8	0,3l		€ 2,30
11	Fanta 1	0,3l		€ 2,30
12	Sprite	0,3l		€ 2,30
172/ 173	Bitburger Fassbrause, Rhabarber o. Waldmeister	0,33l	1./G./2/8	€ 2,80
174	Früh Sport, Zitrone 1./2/8	0,33l		€ 2,80
3100	Bionade, Holunder oder Ingwer-Orange	0,33l		€ 2,80
13/14	Wasser, Rheinfelsquelle	0,25l	€ 2,00 0,75l	€ 4,90
16	Orangensaft – Niehoffs G.	0,2l		€ 2,30
17	Apfelsaft – Niehoffs G.	0,2l		€ 2,30
18	Traubensaft, rot – Niehoffs G.	0,2l		€ 2,30
19	Saurer Kirschnektar - Niehoffs G.	0,2l		€ 2,30
20	Tomatensaft – Niehoffs G.	0,2l		€ 2,90
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
308	Spezi 1	0,3l		€ 2,30
309/0	Apfelschorle G. 311/0 Kirschschorle G. 312/0 Rhabarberschorle G.	0,3l	€ 2,30 € 0,5l	€ 3,80
97	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 13./D.			€ 3,00
288	Eisschokolade / Kakao mit Schokoladeneis H. / D. / K. 2.			€ 3,00



Klosterhof Knechtsteden

Warme Getränke

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

Aperitifs

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



Klosterhof Knechtsteden

Bitter je 2cl

45	Fernet-Branca	€	3,00
46	Amaro Ramazzotti	€	3,00
47	Averna	€	3,00
49	Jägermeister	€	3,00
50	Underberg	€	3,00
60	Kümmerling	€	3,00
62	Killepitsch	€	3,00

Spirituosen je 2cl

39	Klosterschnaps	€	3,00
89	Ouzo	€	3,00
51	Bure Korn Kornbranntwein	€	2,50
56	Linie Aquavit	€	3,50
59	Gorbatschoff	€	3,00

Liköre

5061	Romanza Amaretto 2cl	€	2,80
5063	Molinari Sambuca Extra 2cl	€	3,00
5065	Baileys - Original Irish Cream Liqueur 4cl	€	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>Glenfiddich Single Malt</i>	€	4,50

Obstbrand *je 2cl*

5077	<i>Schladerer Obstwasser</i>	€	3,00
5078	<i>Schladerer Birne</i>	€	3,00

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 Vecchia di Prosecco Andrea da Ponte</i>	€	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 Leiwien / 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 | Dante Rivetti Piemont, Moscato D'Asti
<i>Aromatischer, für die Traube typischer süßer Geschmack, prickelt...</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 € |
|-----|---|--------|

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 Barreda 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 Fußler / 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 **Spätburgunder Genheimer Kiltz** 19,90 €
*schöne anklingende Aromen nach roter Kirschfrucht mit dezenten Anklängen
von perfekt eingebundenem Holz, im Gaumen wunderbar rund*
- 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=mit Beta-Carotin gefärbt, 2=mit Konservierungsstoff Benzoesäure (E 210), 8=mit künstlichem Süßstoff Saccharin, Cyclamat,
13= Koffeinhaltig, 14= Chininhaltig, D. =Milch, G.= Schwefeldioxid β.= Sulphite, H.= Erdnüsse, I. Glutenhaltiges Getreide
Erdnüsse, I. Glutenhaltiges Getreide