

Liebe Gäste,

die gastgebenden Benediktiner von Weltenburg, unser Wirt Rolf Holthausen, sowie das gesamte Team der Klosterschenke Weltenburg heißen Sie recht herzlich Willkommen und wünschen Ihnen eine gemütliche Einkehr und einen guten Appetit! Unser Küchenteam um Küchenchef Hans-Jürgen Ruf bereitet Ihnen sehr gerne Speisen aus der kalten Küche und Brotzeiten von 9.30-18.45 Uhr, Würstl von 9.30-12.00 Uhr und 14.30-18.30 Uhr und Speisen aus der warmen Küche von 11.00-18.30 Uhr zu.

Würstl

2 Stück kesselfrische Weißwürste mit Händlmeier Senf und Breze	7.60
3 Stück kesselfrische Weißwürste mit Händlmeier Senf und Breze	9.90
4 Stück Wiener Würstl ^{8,9,10} mit scharfem Senf und Semmel	7.10
6 Stück Weltenburger Schweinsbratwürstl ^{8,10} auf Abensberger Fasskraut und Semmel	9.60

Suppen

Altbayerische Kartoffelsuppe	4.90
Ochsenbrühe mit Leberspätzle	4.90

Salate

Kleiner Beilagensalat oder Portion Krautsalat oder Portion Kartoffelsalat	2.80
Bunter Salatteller mit Asam-Baguette	6.50
Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und Asam-Baguette	12.90
Salatvariation mit geräucherter Lachsforelle und Asam-Baguette	13.60

Brotzeiten

Regensburger Wurstsalat ^{8,10} mit Zwiebeln und Gewürzvinchgerl	8.20
Schweizer Wurstsalat ^{8,9,10} mit Zwiebeln, Paprika und Bierstangerl	9.70
Roter und weißer Pressack in Essig und Öl mit Zwiebelringen und Gewürzvinchgerl	8.20
Weltenburger Klosterbazi mit Zwiebeln, Kümmel und Gewürzvinchgerl	9.90
Klosterkäs' ¹¹ sauer angemacht mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzvinchgerl	10.70
Weltenburger Käsebrett'l ¹¹ mit Radieserl, Tomaten und Weltenburger Wirtsbrot	14.60
Braumeister Brotzeitbrett'l ^{8,10} mit Butter, Gewürzgurkerl und Weltenburger Wirtsbrot	14.60

Fisch

Portion Brathering mit Salzkartoffeln	9.30
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sauerrahm und Petersilienkartoffeln	11.20
Weltenburger Donau Fischpflanzerl mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat	11.50
Geräucherte Forelle mit Kartoffelsalat und Preiselbeermeerrettich	13.90

Zusatzstoffe:

8= mit Phosphat, 9= mit Nitritpökelsalz, 10= mit Geschmacksverstärker (Glutamat), 11= geschwefelt

Traditionsgerichte

Saures Lüngerl mit Semmelknödel	10.50
Bayerischer Schweinebraten von der Schulter mit Reiberknödel ¹¹ und Krautsalat	11.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	13.40
Bayerischer Sauerbraten vom Rind mit Blaukraut und Semmelknödel	14.90
Knusprige Schweinshaxe (1/2) mit Reiberknödel ¹¹ und Krautsalat	14.90
Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Gemüse und hausgemachten Eierspätzle	16.30

Kleine Portionen für Kinder und Senioren

Portion Pommes frites mit Ketchup	3.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	8.90
Bayerischer Schweinebraten von der Schulter mit Reiberknödel ¹¹ und Krautsalat	9.40
Bayerischer Sauerbraten vom Rind mit Blaukraut und Semmelknödel	11.20

Zusätzlich zum Mittagstisch Frische Weltenburger Schmankerl bis 15.00 Uhr!

Geröstete Knödel mit Ei und Salat	9.90
Weltenburger Klosterwurst ^{3,8,9} mit Abensberger Fasskraut und Kartoffelstampf	11.10
Pilgerpfandl - 2 Stück Fleischpflanzerl mit Spiegelei, Gemüse und Kartoffelstampf	11.80
Kaspressknödel auf Tomatenragout mit frischem Rucola (vegetarisch)	12.30
Resches Schäuferl mit Reiberknödel ¹¹ und Krautsalat	13.90
Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsoße, Gemüse und Bandnudeln	16.70
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Rotweinssoße, Bratkartoffeln und Salat	18.80

Vegetarisch und vegan

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln (vegan)	11.60
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	11.60

Süße Klosterschmankerl

Weltenburger Apfelstrudel, ofenwarm mit Vanilleeis und Schlagrahm	5.90
Zwei Stück Dampfnudeln mit Vanillesoße und Zwetschgenkompott	7.90

Weltenburger Brote

Weltenburger Wirtsbrot Portion	1.10
Semmel	1.10
Bierstangerl	1.70
Laugenbrez´n	1.90
Weltenburger Gewürzvinschgerl	2.30

Zusatzstoffe:

3=Ascorbinsäure, 8= mit Phosphat, 9= mit Nitritpökelsalz, 11= geschwefelt

Kuchen, Torten und Eis aus unserer Konditorei

Weltenburger Eisspezialitäten

Kindereis „Pumuckl“ mit Schlagrahm	4.50
Gemischtes Eis ohne Schlagrahm	5.80
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	6.50
Waldbeerbecher mit Eierlikör und Schlagrahm	7.80
Kirschbecher mit Schlagrahm	7.80
Früchteeisbecher mit Schlagrahm	7.80
Weltenburger Eiskaffee mit Cappuccino-Vanilleeis und Schlagrahm	6.90
Weltenburger Eisschokolade mit Schoko-Vanilleeis und Schlagrahm	6.90

Weltenburger Kuchen

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten und Schlagrahm	3.90
Waldbeerkuchen mit Schlagrahm	3.90
Apfelkuchen ¹² mit Schlagrahm	4.10
Käsekuchen ¹²	4.10

Weltenburger Torten

Weltenburger Asamtorte (aromatisiert mit Weltenburger Klosterlikör)	4.50
Schokotorte	4.50

Heiße Getränke

Tasse Espresso „Il Gustoso“	2.90
Tasse doppelter Espresso „Il Gustoso“	4.00
Tasse Café Créma	3.40
Tasse Cappuccino	3.70
Portion Weltenburger Klosterkaffee	5.00
Portion Weltenburger Klosterkaffee entkoffeiniert	5.00

Klosterkaffee daheim genießen - erhältlich im Klosterladen

Becher Premiumschokolade	4.10
Tee serviert im Teehaferl	3.50
Schwarzer Tee, Classic Darjeeling	
Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee mit Pfefferminzaroma	
Kamille, Ayurveda Kräutertee, Rooibos Orange, Früchtetee	

Lieber Gast,
eine separate Karte gibt Ihnen Auskunft über Inhaltsstoffe und Allergene unserer Speisen.
Gerne können Sie dazu unser Servicepersonal ansprechen.

Zusatzstoffe: 12=Sulfite

Weltenburger Bier

Barock-Dunkel	0,50 l	3.90
Anno 1050	0,50 l	3.90
Asam Bock	0,50 l	4.40
Dunkles Radler	0,50 l	3.90
Hefe-Weißbier hell	0,50 l	3.90
Hefe- Weißbier hell alkoholfrei	0,50 l	3.90
Maß Dunkel, Anno 1050 oder Hefe-Weizen	1,00 l	7.80
Asam Bock Maß	1,00 l	8.80

Ausschankweine weiß¹²

Grüner Veltliner, Weingut Nigl, Qualitätswein Kremstal, Österreich	0,20 l	6.80
Silvaner trocken, Weinhof Stahl, Qualitätswein, Franken, Deutschland	0,20 l	6.80
Weinschorle weiß, Grüner Veltliner	0,50 l	7.00

Ausschankweine rot¹²

Blauer Zweigelt, Weingut Nigl, Qualitätswein, Kremstal, Österreich	0,20 l	6.60
Merlot, Les Jamelles, Pay dé Oc, Languedoc, Frankreich	0,20 l	6.60
Weinschorle rot, Merlot, Frankreich	0,50 l	6.80

Alkoholfreie Getränke

Labertaler Mineralwasser classic oder still	0,50 l	4.00
Labertaler Mineralwasser classic oder still	0,75 l	5.40
Coca-Cola ^{1,4,7}	0,33 l	3.30
Coca-Cola light ^{1,4,5,7}	0,33 l	3.30
Fanta ^{1,2,3,4}	0,33 l	3.30
Perlkrone Orangenlimo ^{1,3,5,6}	0,50 l	3.10
Perlkrone Zitronenlimo	0,50 l	3.10
Perlkrone ColaMix ^{1,3,4,5,6,7}	0,50 l	3.80
Apfelsaft, 100 % Direktsaft	0,20 l	3.80
Orangensaft, 100 % Fruchtgehalt	0,20 l	4.00
Johannisbeernektar, 25 % Fruchtgehalt	0,20 l	4.00
Apfelsaftschorle	0,50 l	4.60
Orangensaftschorle	0,50 l	4.80
Johannisbeernektarschorle	0,50 l	4.80

Spirituosen

Weltenburger Spezialitäten aus erlesenen Kräutern

Original Weltenburger Klosterlikör	2 cl	3.90
Original Weltenburger Klosterbitter	2 cl	3.90

Williamsbirne oder Himbeerbrand oder Erdbeergeist	2 cl	4.00
Obstler oder Mirabellen Brand oder Marillenbrand	2 cl	4.40
Alte Zwetschge oder Donauwellengeist	2 cl	5.10

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = Säuerungsmittel; 5 = mit Süßungsmittel; 6 = enthält eine Phenylalaninquelle; 7 = koffeinhaltig; 12 = Sulfite