

Geflügel & Wild

Hähnchenbrust „Theresa“ vom Grill · 18,50 €

Hähnchenbrust | Ananas | mit Sauce Café de Paris überbacken | Kroketten | Salat

Hirschedelgulasch „Hubertus“ · 20,80 €

Birne mit Preiselbeeren | Spätzle

... aus dem Fangnetz

Lachssteak „Petrus“ vom Grill · 20,80 €

Zucchini | Tomate | mit Mozzarella überbacken | grüne Bandnudeln

Forelle „Jakobus“ · 22,00 €

knusprig gebratene Forelle nach „Müllerin-Art“ | Butterkartoffeln | Salat

Fleischspeisen

Hochwürdens Leibspeise · 15,20 €

Sülze^{2/10} | Zwiebeln | Bratkartoffeln | hausgemachte Remouladensauce | Salat

Schnitzel „Wiener-Art“ (180 g) · 18,50 €

Schweineschnitzel | Pommes-frites | Salat

Schweineschnitzel „a'la Karmeliter“ (180 g) · 20,40 €

Champignonrahm-Sauce | Pommes-frites | Salat

Schweinefilet „Sankt Sebastian“ · 22,80 €

Pfefferrahmsauce | Kroketten | Salat
oder

... mit Champignonrahm-Sauce | Kroketten | Salat · 22,80 €

Argentinisches Rumpsteak (200 g) „St. Josef“ · 30,40 €

Kräuterbutter | Grillgemüse | Pommes-frites
oder

... mit Pfefferrahmsauce | Röstlinchen | Salat · 28,90 €

Für die Kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Chicken Crispin · 9,00 €

Chicken Nuggets | Pommes frites | Ketchup | Mayonaise

Käsespätzle „Pio“ · 8,50 €

Smartie Eis · 4,30 €

Vanilleeis¹ | Erdbeereis | Smarties

Port. Ketchup · 0,50 € | Port. Senf · 0,50 €

Port. Mayonaise · 0,50 € | 1 Scheibe Brot · 1,00 €

Eiskarte

Gemischtes Eis · 6,00 €

Vanilleeis¹ | Schokoladeneis | Erdbeereis | Sahne

Schwarzwaldmädel · 8,90 €

Vanilleeis¹ | Schokoladeneis | Kirschen | Schuss Kirschwasser | Sahne

Eierlikörbecher · 8,90 €

Vanilleeis¹ | Eierlikör | Sahne | Krokant

Nussknacker · 8,90 €

Vanilleeis¹ | Nusseis | Haselnüsse | Nusslikör | Sahne

Spaghetti-Eis · 8,90 €

Vanilleeis¹ | Erdbeersauce | Sahne | weiße Schokoladensplitter

Erdbeerbecher (saisonal) · 9,50 €

Vanilleeis¹ | Erdbeereis | frische Erdbeeren | Sahne

Eiskaffee · 6,70 €

Vanilleeis¹ | Kaffee | Sahne

Affogato a la Café · 5,60 €

Espresso | Vanilleeis¹

Eiskakao · 6,70 €

Vanilleeis¹ | Schokoladeneis | Kakao | Sahne

Sanfter Engel · 6,70 €

Vanilleeis¹ | Orangensaft | Sahne

Beachten Sie bitte:

Für Beilagenänderungen/Umbestellungen der Hauptspeisen berechnen wir je 1,00 €.

Eine Auflistung der Allergene können in einer Sonderkarte eingesehen werden. Aufgrund unseres Produktionsablaufes kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker
8 mit Phosphat · 9 mit Milcheiweiß · 10 mit Süßungsmittel · 13 enthält eine Phenylalaninquelle
15 chininhaltig · 16 koffeinhaltig



Wohlfühlplätze



KlosterRestaurant & Café

Beate Kolb & Stefanie Lenartz

D-56814 Beilstein/Mosel · Klosterstr. 55a

Tel. +49 (0) 26 73 16 74 · klostercafe-beilstein@t-online.de

Speisen & Getränke



KLOSTERRESTAURANT
& CAFÉ Beilstein/Mosel

Herzlich Willkommen

...SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen! Bei einem leckeren Essen, mit einem feinen Glas Wein, oder bei einem Stück hausgebackenem Kuchen oder Torte mit einer guten Tasse Kaffee ...

Lassen Sie Ihren Blick schweifen über das idyllische Moseltal und entfliehen sie dem Alltag.

Vor mehr als 35 Jahren begannen wir, in unserer Freizeit, mit ein paar Zeltgarnituren, Sonnenschirmen und selbst gebackenen Kuchen die ersten Gäste zu verwöhnen. Denn es fehlten dringend nötige Gelder zur Sanierung der ehemaligen Klosterkirche Beilstein.

Mit viel Liebe zum Gast, Überzeugung etwas Gutes zu tun, Engagement, Ausdauer und freiwilligen Helfern wuchsen wir kontinuierlich jedes Jahr.

In Eigenleistung bauten wir die alten Stallungen aus und es entstand innerhalb von 14 Jahren – Stück für Stück das Kloster-Restaurant & Café in Beilstein in seiner jetzigen Form.

Die Pachtsummen gehen heute noch als Hilfe zur Instandhaltung der Kirche an die Pfarrgemeinde Beilstein/Briedern.

Wir sind bestrebt in Küche und Service unser Bestes zu geben und jeden Gast mehr als nur zufrieden zu stellen. Hat es Ihnen bei uns gefallen – erzählen Sie es weiter!

Für Familienfeiern, Gesellschaften, Reisegruppen und sonstige Feierlichkeiten stehen wir Ihnen in verschiedenen Räumen mit 170 Innen- und 200 Außenplätzen zur Verfügung. Gerne gehen wir auf Ihre speziellen Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir wünschen Ihnen eine erholsame Auszeit!

Beate Kolb & Tochter Stefanie Lenartz mit dem ganzen Team

Warme Getränke

Pott Kaffee	4,20 €	Espresso-Macchiato	3,20 €
Pott Kaffee entcoffeiniert	4,20 €	mit Milchschaum	
Großer Cappuccino „Italia“	4,70 €	Pott Kakao	4,00 €
mit aufgeschäumter Milch		mit aufgeschäumter Milch	
Großer Cappuccino	4,70 €	Pott Kakao	4,30 €
mit Sahne		mit Sahne	
Großer Milchkaffee	4,70 €	Chociatto	4,70 €
		Kakao & Espresso mit Milchschaum	
Latte Macchiato	4,80 €	Glas Tee	3,80 €
Espresso	3,00 €	Unsere Teesorten: Ceylon Darjeeling	
Doppelter Espresso	4,50 €	Rooibos Pfefferminze Grüner Tee	
		Kamille Früchtetee Himbeer-Hibiskus	

Waffeln und Kuchen bis 17.30 Uhr

Frische Waffeln	6,00 €	Frische Waffeln	7,00 €
heiße Kirschen Sahne		heiße Kirschen Sahne Vanilleis ¹	

Frische Waffeln können mit etwas längerer Wartezeit verbunden sein.

Hausgebackene Kuchen & Torten in großer Auswahl an unserer Kuchentheke.

Unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Kalte Getränke

Gerolsteiner	0,25 l	3,00 €	Schweppes		
Sprudel/Still oder Medium			Bitter Lemon ^{3/15}	0,20 l	3,50 €
Gerolsteiner	0,75 l	6,50 €	Apollinaris Vio Bio		
Sprudel/Still oder Medium			Rharbarber-Schorle	0,30 l	4,00 €
Coca-Cola ^{1,16}	0,30 l	3,50 €	Apollinaris Vio Bio		
Coca-Cola Zero ^{1,10,13,16}	0,30 l	3,50 €	Johannisbeer-Schorle	0,30 l	4,00 €
Fanta ^{1,3}	0,30 l	3,50 €	Apelsaft-Schorle	0,30 l	3,50 €
Spezi ^{1,3,16}	0,30 l	3,50 €	Traubensaft-Schorle	0,30 l	3,50 €
Fuze Tea (Eistee)	0,30 l	3,70 €	Traubensaft	0,20 l	4,00 €
- schwarzer Tee/Zirone			Orangensaft	0,20 l	4,00 €
- schwarzer Tee/Pfirsich			Apfelsaft	0,20 l	4,00 €

Kloster-Schorle

- Holunderblüte Holunderblüten-Sirup ³ Mineralwasser Minze	0,20 l	4,50 €
- Himbeere Himbeer-Sirup Mineralwasser Himbeeren	0,20 l	4,50 €

Biere



Weltenburger		
Barock Dunkel	0,50 l	5,50 €
Weltenburger		
Hefeweißbier Hell	0,50 l	5,50 €
Weltenburger		
Radler Dunkel	0,50 l	5,50 €



Bitburger Pils	0,33 l	3,90 €
Bitburger Radler	0,33 l	3,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	5,50 €
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	3,90 €
Bitburger Pils 0,0%	0,33 l	3,90 €

Spirituosen

Weinbergspfirsich			Williams Christ Birne	2 cl	3,70 €
Brand	2 cl	3,70 €	Weinbergspfirsich Likör	2 cl	3,70 €
Hefe Schnaps	2 cl	3,50 €	Ramazotti	4 cl	5,00 €
Moselfeuer (Edelbitter)	2 cl	3,70 €	mit Eis		

Aperitifs

Lillet „Wild Berry“	0,20 l	8,00 €	Kir Rouge	0,20 l	7,50 €
Fruchtiger Weincocktail			Prosecco roter Weinberg-		
Wildberry-Tonic Himbeeren			Pfirsich-Likör		
Aperol Spritz	0,20 l	8,00 €			
Aperol Sekt Mineralwasser Orange					

Sekt

2021 Winzersekt	0,75 l	21,50 €	Piccolo	0,20 l	6,50 €
TROCKEN			„Schloss Arras“		
Briedeler Nonnengarten			HALBTROCKEN		
Riesling - Flaschengärung					

Wir beziehen unseren Winzersekt von:



Offene Weine

»Weisswein«					
2023	0,20 l	5,30 €	2023	0,20 l	5,30 €
Görgen Schoppen			Qualitätswein FEINHERB		
Qualitätswein LIEBLICH			Riesling Hochgewächs		
Riesling			2023	0,20 l	5,80 €
2023	0,20 l	5,30 €	Grauburgunder Classic		
Riesling			Qualitätswein TROCKEN		
Qualitätswein TROCKEN			»Rotwein & Rosé«		
2022	0,20 l	5,80 €	2023	0,20 l	6,20 €
Dornfelder Rotwein			Spätburgunder Rosé		
Qualitätswein			Qualitätswein		
HALBTROCKEN oder TROCKEN			TROCKEN		
2023	0,20 l	5,80 €	2020	0,20 l	6,60 €
Rosé			Spätburgunder		
Qualitätswein FEINHERB			Qualitätswein TROCKEN		
Dornfelder & Schwarzriesling			im Holzfass gereift		
			Silberne Kammerpreismünze		

»Weinschorle«

Je nach Sorte der Ausschankweine 0,20 l abzüglich 0,20 €

Empfehlung zum Wein

„Wingertskäs“	9,80 €	Kloster Tapas	15,00 €
hausgemachte Käsespezialität aus		verschiedene kleine moselländische	
Frischkäse u. Butter mit Knoblauch		Antipasti	
verfeinert Brot		Wingertskäs Wurstsalat Käsewürfel	
Käse-Variation ¹	11,90 €	roher Schinken) Brot	
versch. Käsesorten „Wingertskäs“			
Feigensenf Brot			

Flaschenweine 0,75 l

»Weisswein«			
2023	20,50 €	2023	20,50 €
Ellenzer Goldbäumchen		Beilsteiner Schlossberg	
Riesling Hochgewächs LIEBLICH		Riesling vom Grauschiefer,	
Goldene Kammerpreismünze		TROCKEN	
2023	20,50 €	2023	20,50 €
Briedeler Herzchen		Grauburgunder Classic	
Riesling Hochgewächs FEINHERB		Qualitätswein TROCKEN	
2022	21,50 €	Alle Weine und Sekte/Secco	
Beilsteiner Silberberg		enthalten Sulfite!	
Riesling von alten Reben		Änderung der Jahrgänge vorbehalten!	
Spätlese FEINHERB		»Rotwein & Rose«	
2022	20,10 €	2022	20,90 €
Dornfelder Rotwein		Spätburgunder Rosé	
Qualitätswein,		Qualitätswein	
HALBTROCKEN oder TROCKEN		TROCKEN	
2023	19,90 €	2020	22,50 €
Rosé		Spätburgunder	
Qualitätswein FEINHERB		Qualitätswein TROCKEN	
Dornfelder & Schwarzriesling		im Holzfass gereift	
		Silberne Kammerpreismünze	

Unser Moselwinzer



Vorweg & Zwischendurch

„Wingertskäs“ • 9,80 €

hausgemachte Käsespezialität aus Frischkäse und Butter | mit Knoblauch verfeinert | Brot

Geräuchertes Forellenfilet • 11,50 €

mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich | Toast

Feiner geräucherter Lachs • 16,00 €

Röstinchen | Honig-Senf-Dip | Salatbouquet

Kloster Tapas • 15,00 €

verschiedene kleine moselländische Antipasti
Wingertskäs | Wurstsalat | Käsewürfel | roher Schinken) | Brot

Hausgemachte Suppen

...aus der Terrine



Tomatensuppe | Sahnehäubchen | Chiabatta • 6,80 €

Herzhafte Gulaschsuppe | Brot • 8,50 €

Brot & Toast

Hausgemachter Wurstsalat^{3,28} • 12,00 €

mit Zwiebeln | Gurken | in würziger Essig-Marinade | Bauernbrot

Vesperteller • 15,50 €

Hausmacher Blut- & Leberwurst^{2,3} | roher Schinken | Sülze^{2,10} | Rohesser^{2,3} | Käse¹ | Brot | Butter

Vegetarisch & Vegan

Käsespätzle „Domspatz“ • 16,50 €

mit Bergkäse | gerösteten Zwiebeln | Salat



Gemüserösti „Cäcilia“ • 15,90 €

vegane Gemüserösti | Kräuterdip | Salat-Bouquet

Ofenkartoffel „Hildegard“ • 16,20 €

mit Grillgemüse | Kräuterquark

Salate

Salatteller „Querbeet“ • 16,80 €

mit Hähnchenbruststreifen | Möhren | Gurken | Tomaten | Paprika | Salat | Brot



... ohne Hähnchenbruststreifen • 13,50 €

auf Wunsch auch mit Kräuterdressing



Salatteller „Timotheus“ • 17,50 €

Gurken | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Fetakäse | Oliven Fladenbrot | mit Olivenöl-Dressing