



**IM** | **GASTWIRTSCHAFT**  
**ABTEI**  
**HOF**

# FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

**KNOBLAUCH-KRÄUTER BROT** 11.50  
mit Knoblauch-Butter

**EINSIEDLER KÄSEPLATTE VIERERLEI** 21.00  
mit Käsespezialitäten aus der Milchmanufaktur Einsiedeln

**ABTEIHOF PLATTE** 24.00  
mit Käse und Wurstspezialitäten aus der Region

**EINSIEDLER KÄSE-WURSTSALAT GARNIERT** 24.00  
mit Einsiedler Käse und Wurst

**EINSIEDLER KÄSE-WURSTSALAT** 19.00  
mit Einsiedler Käse und Wurst

**BUNTER BLATTSALAT** 9.00  
mit gerösteten Kernen

**ZWEIERLEI EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SALAT** 22.50  
mit Tomaten

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** 22.00  
mit Speck, Sauerrahm und Zwiebeln

**KÄSEGLÜCK FLAMMKUCHEN** 24.00  
mit Einsiedler Bergkäse und Grillgemüse

**POMMES FRITES** 9.00  
für Gross und Klein



# FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

**ABTEIHOF-SALAT** **26.00**  
mit Falafel (vegan, gluten- und laktosefrei)

**ABTEIHOF-SALAT** **29.00**  
mit Fischknusperli

**ABTEIHOF-SALAT** **29.00**  
mit Pouletbrust

Anstelle von Salat servieren wir auch Pommes frites und Gemüse.

**RINDSENTRECÔTE** **39.00**  
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

**ROTES THAI-CURRY** (gluten- und laktosefrei) **29.00**  
mit Pouletstreifen, Gemüse und Basmati-Reis

**ROTES THAI-CURRY** (vegan, gluten- und laktosefrei) **29.00**  
mit Tofu, Gemüse und Basmati-Reis

**ORIENTALISCHES LINSENCURRY** (vegan, gluten- und laktosefrei) **29.00**  
mit Gemüse im Citrus-Olivenöl und Basmati-Reis

# SÜSSE VERSUCHUNG

**KUGEL GLACE** VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / SCHOKOLADE **4.00**  
mit Schlagrahm + 1.50

**KUGEL SORBET** APRIKOSE / ZITRONE **4.00**  
mit Schlagrahm + 1.50

**COUPE DÄNEMARK** **13.50**  
mit Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce und Mandeln

**EISKAFFEE** **13.50**  
mit Moccaglace, Espresso, Schokoladensauce und Schlagrahm

**COUPE ROSOLI** **13.50**  
mit Vanilleglace, Ur-Rosoli Rahm-Likör und Schlagrahm

**FRAPPÉ** VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / SCHOKOLADE **10.00**  
mit Einsiedler Bergmilch

**MILCHI-GLACE-KÜBELI** für unterwegs **4.90**  
VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / SCHOKOLADE /  
JOGHURT-HIMBEERE / DULCE DI LECHE

**SCHOKOLADE-TRUFFES-KUCHEN** **14.50**  
mit Vanilleglace und Schlagrahm

**FRÜCHTEWÄHE** **7.50**  
mit Schlagrahm + 1.50

## KAFFEE & TEE

<b>KAFFEE, ESPRESSO</b>		<b>4.60</b>
<b>MILCHKAFFEE, CAPPUCINO</b>		<b>5.10</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>		<b>6.00</b>
<b>WARME ODER KALTE OVO / KAKAO</b>	<b>33 CL</b>	<b>5.00</b>
<b>KAFFEE ZWETSCHGEN, TRÄSCH, CHRÜTER, WILLIAMS</b>		<b>6.00</b>
<b>SIROCCO BIO-TEE</b>		<b>5.00</b>
Früchte-, Minze-, Schwarz-, Vervein-, Ginger-Lemon Tee		

## BIER & MOSCHT

<b>RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR</b> mit und ohne Alkohol	<b>4.0 %</b>	<b>49 CL</b>	<b>6.50</b>
<b>EINSIEDLER LAGER</b> Lager, Panache und Henache	<b>4.0 %</b>	<b>20 CL</b>	<b>3.50</b>
		<b>30 CL</b>	<b>4.50</b>
		<b>50 CL</b>	<b>6.00</b>
<b>EINSIEDLER AMBER</b>	<b>4.8 %</b>	<b>33 CL</b>	<b>5.00</b>
<b>EINSIEDLER WEIZEN</b>	<b>5.4 %</b>	<b>50 CL</b>	<b>7.00</b>
<b>EINSIEDLER ALKOHOLFREI</b>	<b>0.0 %</b>	<b>33 CL</b>	<b>5.50</b>

# FÜR DEN DURST

## PIERRE`S BEEREN-EISTEE

mit Liebe gemacht

**30 CL 5.50**

**50 CL 7.00**

## TAFELWASSER AUS DER KLOSTERQUELLE

laut und leise

**30 CL 4.50**

**50 CL 5.50**

## SÜSSGETRÄNKE OFFEN

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Elmer Citro,  
Ramseier Apfelsaft, Apfelschorle, Rivella rot

**30 CL 4.50**

**50 CL 5.50**

## SÜSSGETRÄNKE

Sinalco Orange, Rivella blau

**33 CL 5.00**

## BITTERGETRÄNKE

Gents Swiss Roots Bitter und Tonic Water

**20 CL 5.50**

## CHARISMA

Mineralwasser mit Weihrauchhydrolat

**33 CL 5.00**

### IM CHARISMA TRIFFT WEIHRAUCHHYDROLAT AUF APPENZELLER MINERALWASSER ...

Ein Hydrolat entsteht bei der Gewinnung von ätherischen Ölen durch Wasserdampfdestillation. Bei diesem Prozess werden alle fettlöslichen und auch die leicht flüchtigen Inhaltsstoffe der Pflanze im Öl konzentriert. Pflanzen enthalten aber auch viele wasserlösliche Bestandteile, die sich im destillierten Wasser, also im Hydrolat sammeln.

Somit entsteht zusätzlich zu den ätherischen Ölen ein weiteres, wertvolles Produkt, welches im Charisma zum ersten Mal in einem Goba Produkt zum Einsatz kommt.



# VIVA LA VIDA

## APEROL SPRITZ

mit Vivus von der Kellerei Kloster Einsiedeln

13.00

## REBELS 0.0% SPRITZ

mit Dolce Spritz und Rimuss Bianco Dry

13.00

## KLOSTER HUGO

mit Vivus Riesling von der Kellerei Kloster Einsiedeln

13.00

## HUGO 0.0%

mit Rimuss Bianco Dry

13.00

## GIN TONIC

mit Zurich Dry Gin von Streulis Privatbrennerei

15.00

## REBELS 0.0% TONIC

mit Botanical Dry

15.00

## NEGRONI

mit Gin, Campari und rotem Wermut

15.00

## REBELSGRONI 0.0%

mit Botanical Dry und Bitter Aperitivo

15.00

## REBELS 0.0%

Eine Rebellion für mehr Auswahl und besseren alkoholfreien Geschmack - kein Alkohol, kein Kater, keine Kompromisse!

Rebels 0.0% ist ein junges CH-Unternehmen, welches Alkoholfreie Spirituosen aus Bio-Botanicals herstellt und international vertreibt.



## SCHAUMWEIN

<b>VIVUS RIESLING TROCKEN</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>12.2 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>9.50</b> <b>58.00</b>
<b>VIVUS ROSÉ EXTRA BRUT</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>12.3 %</b>	<b>37.5 CL</b>	<b>29.00</b>
<b>RIMUSS</b> Bianco Dry - Hallau SH Rimuss & Strada	<b>0.0 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>6.50</b> <b>34.00</b>

## WEISSWEIN & ROSÉ

<b>INITIO - MÜLLER-THURGAU</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2024</b>	<b>11.3 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>7.00</b> <b>46.00</b>
<b>RÄUSCHLING</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>12.5 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>7.50</b> <b>49.00</b>
<b>FEDERWEISSER - PINOT NOIR</b> Kloster Fahr - AOC Zürich Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2024</b>	<b>13.8 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>7.00</b> <b>47.00</b>
<b>ELBLING</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2024</b>	<b>10.5 %</b>	<b>75 CL</b>	<b>53.00</b>
<b>PINOT GRIS - KLOSTER FAHR</b> AOC Zürich - Weiningen ZH Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>13.6 %</b>	<b>75 CL</b>	<b>49.00</b>

## ROTWEIN

<b>PINOT NOIR - KLOSTER FAHR</b> AOC Zürich - Weiningen ZH Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>13.5 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>7.00</b> <b>49.00</b>
<b>ZWEIGELT - KLOSTER FAHR</b> AOC Zürich - Weiningen ZH Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>12.3 %</b>	<b>10 CL</b> <b>75 CL</b>	<b>8.00</b> <b>51.00</b>
<b>KONVENT - PINOT NOIR</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>14.8 %</b>	<b>75 CL</b>	<b>53.00</b>
<b>CUVA - GAMARET &amp; PINOT NOIR</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2023</b>	<b>15.5 %</b>	<b>75 CL</b>	<b>69.00</b>
<b>MERLOT</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2022</b>	<b>13.0 %</b>	<b>75 CL</b>	<b>55.00</b>

## SÜSSWEIN

<b>PRIMAS ALBA - SOLARIS</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2020</b>	<b>16.5 %</b>	<b>50 CL</b>	<b>49.00</b>
--	-------------	---------------	--------------	--------------

## DIGESTIF

<b>MARC</b> Pinot Noir-Trester Kellerei Kloster Einsiedeln		<b>40.5 %</b>	<b>4 CL</b>	<b>12.00</b>
--	--	---------------	-------------	--------------

# KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

## REICHE WEINBAUTRADITIONEN DER KLÖSTER EINSIEDELN UND FAHR

Das klostereigene Rebblaud erstreckt sich über rund 12 Hektaren und befindet sich in der Leutschen (Freienbach SZ) und auf der Insel Ufnau sowie in Weiningen und Unterengstringen im Limmattal beim Kloster Fahr.

Im Herbst werden die Trauben von allen vier Standorten nach Einsiedeln transportiert und dort zu Qualitätsweinen gekeltert. Die Weine tragen die Herkunftsbezeichnungen AOC Zürichsee (Leutschen und Insel Ufnau) und AOC Zürich (Weiningen und Unterengstringen).

Die Weine sind im Online-Shop der Kellerei und Regio Shop der Milchmanufaktur erhältlich.

Wir, in der Gastwirtschaft zum Abteihof, servieren ausschliesslich Wein aus der renommierten Kellerei Kloster Einsiedeln, direkt aus unserer Heimatregion.



MILCH  
MANUFAKTUR  
**IM  
ABTEI  
HOF** |  
GASTWIRTSCHAFT

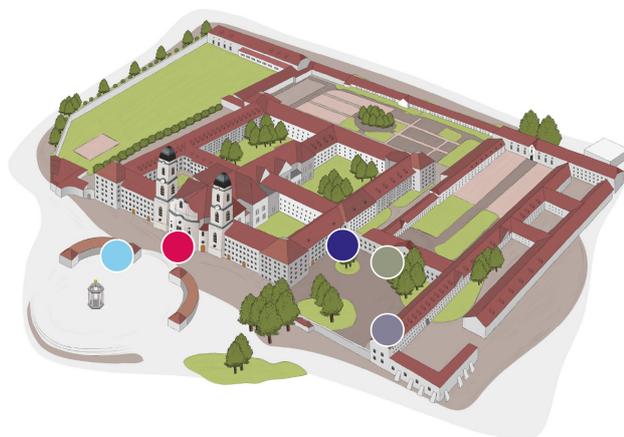
# GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

## IDYLLE HINTER DEN KLOSTERMAUERN

Die Gastwirtschaft im Abteihof befindet sich hinter den Klostermauern an idyllischer Lage auf dem Weg zum Marstall und dem Friherrenberg. Die Gastwirtschaft ist ein Treffpunkt, wo sich Gäste von Nah und Fern aus aller Welt treffen. Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus aller Welt treffen sich hier, um die gute Einsiedler Bergluft zu geniessen und den Alltag hinter sich zu lassen.

Freuen Sie sich auf ein spannendes kulinarisches Angebot, das mit viel Liebe in unserer Abteihofküche zubereitet wird und geniessen Sie erstklassigen Service im Restaurant oder lassen Sie sich im idyllischen Garten verwöhnen.

Ein Ort zum Geniessen, Verweilen und Erleben! Und wer weiss, vielleicht ergeben sich bei Ihrem Besuch auch Begegnungen und Gespräche mit den weltoffenen Mönchen des Klosters Einsiedeln.



- GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF
- KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN
- KLOSTERLADEN
- EINGANG KLOSTERKIRCHE
- MILCHMANUFAKTUR ARKADEN

MILCH  
IM  
ABTEI  
HOF | GASTWIRTSCHAFT

# MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN

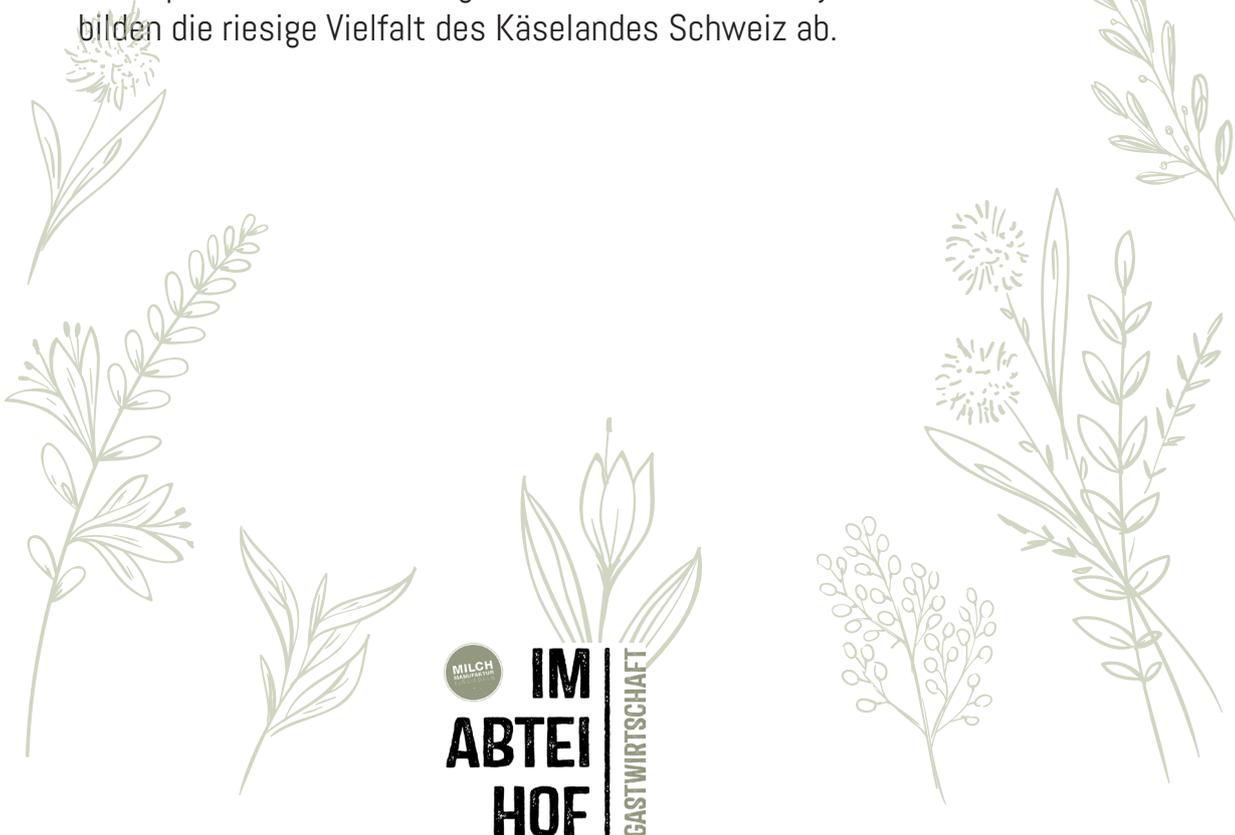
## MITTENDRIN UND DABEI

Besucht man die Milchmanufaktur Einsiedeln, wird das Erlebnis Milch schon durch die grossen Glaswände mit Blick in die moderne Käserei sichtbar. Schauen Sie unseren Käseern zu, wie seit 2012 einheimische Bergmilch zu erstklassigen Molkerei- und Käseprodukten verarbeitet wird.

Geniessen Sie die traditionelle, regionale und einheimische Küche mit typischen Einsiedler Spezialitäten.

Erleben Sie mit Ihrer Gruppe die spannende Welt der Milchverarbeitung hautnah. Kombinieren Sie das spannende Erlebnisangebot mit einem «Zmorgä», «Zmittag», feinen Abendessen oder Apéro im Restaurant der Milchmanufaktur.

Im Regio Shop wird das Einkaufen zu einem Erlebnis. Unzählige Käsespezialitäten aus der ganzen Schweiz erfreuen jeden Käseliebhaber und bilden die riesige Vielfalt des Käselandes Schweiz ab.





# Event Location

## MAN SOLL DIE FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

Für Firmen, Gruppen und Vereine bieten wir einzigartige Erlebnisse rund um den Käse. Werdet selbst zum Käser, entdeckt das traditionelle Handwerk und genießt anschliessend einen feinen Apéro oder ein Essen mit regionalen Spezialitäten.

Ob Teamevent, Vereinsausflug oder Familienfeier, bei uns wird jeder Anlass zum Erlebnis!

Jetzt anfragen &  
Erlebnis planen →



SCÄN MII

 **IM  
ABTEI  
HOF** | **GASTWIRTSCHAFT**

# UNSERE LIEFERANTEN

Einsiedler Käse und Molkereiprodukte  
Milchmanufaktur Einsiedeln AG, Einsiedeln

Fleischspezialitäten  
Walhalla DelikatEssen AG, Einsiedeln

Trachslauer Freilandhühner  
Kälin Rita und Jürg, Einsiedeln

Brot- und Backwaren  
Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Schaum-, Weiss- & Rotwein  
Kellerei Kloster Einsiedeln, Einsiedeln

Einsiedler Bier  
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Kaffee  
Drei Herzenkaffee GmbH, Einsiedeln

Süssgetränke und Most  
Ramseier Suisse AG, Sursee

Charisma  
Goba AG, Appenzell



# INFORMATIONEN

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Die vollständigen AGBs finden Sie auf unserer Webseite.

Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.





# IM ABTEI HOF | GASTWIRTSCHAFT