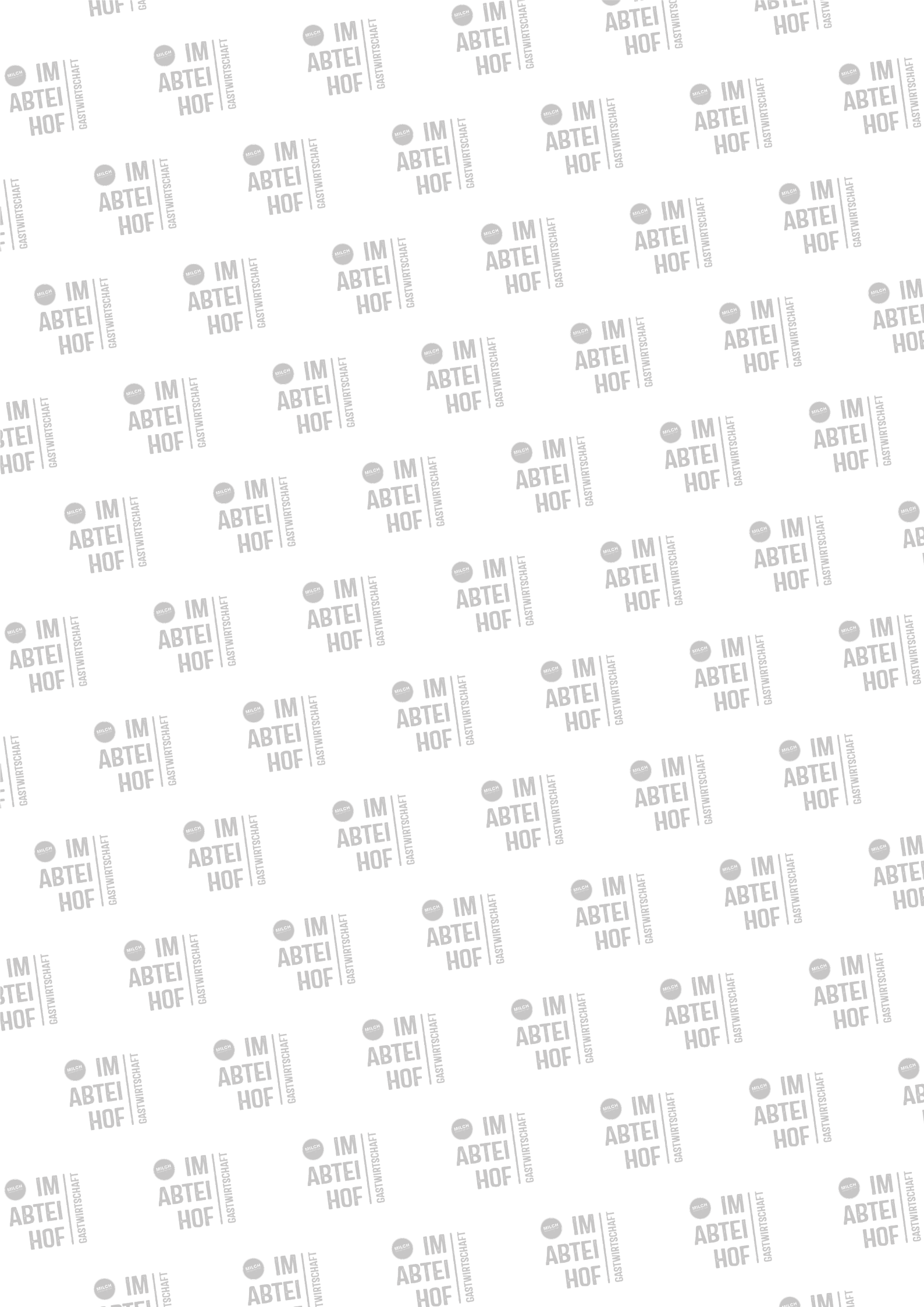




 **IM**
ABTEI
HOF | **GASTWIRTSCHAFT**



GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

IDYLLE HINTER DEN KLOSTERMAUERN

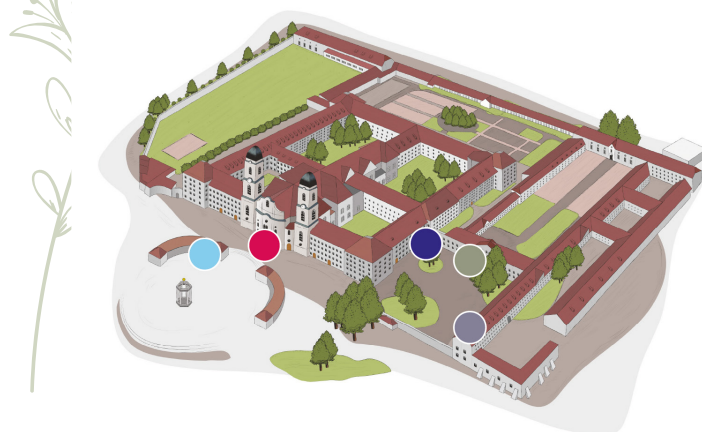
Die Gastwirtschaft im Abteihof befindet sich hinter den Klostermauern an idyllischer Lage auf dem Weg zum Marstall und dem Friherrenberg. Die Gastwirtschaft ist ein Treffpunkt, wo sich Gäste von Nah und Fern aus aller Welt treffen. Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus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

Diese Broschüre ist für Gesellschaften ab 12 Personen gültig. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Gesellschaften ab 12 Personen ein einheitliches Menu auszuwählen. Für unsere Vegetarier oder Allergiker bieten wir gerne ein individuell angepasstes Menu an.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und "ä Guetä".



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

APÉRO

CROSTINI mit Tomaten und Grillgemüse	3.00
CROSTINI mit Frischkäse und Einsiedler Rindstrockenfleisch	3.00
CROSTINI mit geräuchertem Forellenfilet-Mousse	4.00
GAZPACHO	3.00
GURKEN-JOGHURT-SCHALE	3.00
RANDEN-HUMMUS serviert mit Foccacia (vegan)	3.00
BABA GANOUSH serviert mit Foccacia (vegan)	3.00
FALAFEL serviert mit Kräuter-Joghurt	3.00
GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)	3.00
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI	4.00
SATAY-POULET-SPIESSLI	5.00
MINI-SCHINKEN-GIPFELI	4.00
MINI-GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN	3.00
ABTEIHOF PLÄTTLI mit Käse- und Wurstspezialitäten	13.00
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN aufgeschnitten	22.00
KÄSEGLÜCK FLAMMKUCHEN aufgeschnitten	24.00

APÉROVORSCHLÄGE

JAKOB

25.00

CROSTINI mit Tomaten und Grillgemüse

CROSTINI mit Frischkäse und Einsiedler Trockenfleisch

GAZPACHO

RANDEN-HUMMUS serviert mit Foccacia (vegan)

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI

MINI-SCHINKEN-GIPFELI

GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)

MINI-SCHOGGI-TRUFFES KUCHEN

PETRUS

35.00

VERSCHIEDENE FLAMMKUCHEN aufgeschnitten

CRÊPES-ROULADE gefüllt mit Trockenfleischmousse

APÉRO-BRÖTLI gefüllt mit Einsiedler Käse, Salami,
Thonmousse, Sattler Lachs und Trockenfleisch

GURKEN-JOGHURT-SCHALE

RANDEN-HUMMUS serviert mit Foccacia (vegan)

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI

MINI-SCHINKEN-GIPFELI

GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)

MINI-SCHOGGI-TRUFFES KUCHEN

FRISCHE SAISONALE FRÜCHTE im Glas

APÉROVORSCHLÄGE

BENEDIKT

55.00

CROSTINI mit Tomaten und Grillgemüse

CROSTINI mit Frischkäse und Einsiedler Trockenfleisch

CRÊPES-ROULADE gefüllt mit Sattler Lachs

GAZPACHO

RANDEN-HUMMUS mit Foccacia (vegan)

BABA GANOUSH serviert mit Foccacia (vegan)

FALAFEL serviert mit Kräuter-Joghurt

GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI

ROHSCHINKEN-GRISSINI

SATAY-POULET-SPIESSLI

MINI-SCHINKEN-GIPFELI

MINI-GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN

MINI-SCHOGGI-TRUFFES KUCHEN

MANGO-PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA im Glas

FRISCHE SAISONALE FRÜCHTE im Glas



MENU ABTEIHOF

BUNTER BLATTSALATT MIT GERÖSTETEN KERNEN

SCHONEND GEGARTER KALBSBRATEN AN ROSMARINJUS, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

GEBRANNTÉ CRÈME MIT NUSSCRUMBLE UND SCHLAGRAHM

49.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

PINOT GRIS - KLOSTER FAHR 2023

AOC Zürich - Weiningen ZH
Kellerei Kloster Einsiedeln

75 CL 49.00

MERLOT 2022

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

75 CL 55.00

MILCH
BRANDFÄHIG
**IM
ABTEI
HOF** | GASTWIRTSCHAFT

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN 9.00

TAGESSUPPE 9.00

VITELLO TONNATO 19.00

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA AUF LINSENBEET 13.50

LAUWARMES GRILLGEMÜSE mit Randen-Hummus (vegan) 14.00



HAUPTGÄNGE

SCHONEND GEGARTER KALBSBRATEN an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	32.00
GEBRATENES POULETBRÜSTLI mit Balsamico-Jus und Gemüse-Risotto	32.00
SCHWEINSSTEAK an Kräuter-Jus mit Saisongemüse und Pommes frites	28.00
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ mit knuspriger Butterrösti	44.00
ROASTBEEF an Rotwein-Jus, Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauchgratin	46.00
RINDS-STROGANOFF (Rindshuft) mit Butternudeln	39.00
RINDS-STROGANOFF (Rindsfilet) mit Butternudeln	49.00
KNUSPRIGES ZANDERFILET an Räuschling-Sauce mit Gemüse und Venere-Reis	47.00
SWISS ALPINE LACHS mit Gemüse und Zitronenrisotto	52.00
PIERRE'S LINSEN-EINTOPF mit Gemüse und Basmatireis (vegan)	29.00
PASTETLI mit Pilzragout, Erbsli und Rüeblli und Trockenreis	27.00

SÜSSE VERSUCHUNG

GEBRANNTÉ CRÈME 9.00
mit Nusscrumble und Schlagrahm

PANNA COTTA 9.00
mit saisonalem Früchtekompott

SCHOKOLADEN-TRUFFES-KÜCHLEIN 12.00
Vanilleglace, Schlagrahm und mit Beeren garniert

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

KUGEL SORBET 4.00
mit Schlagrahm APRIKOSE / ZITRONE 1.50

COUPE DÄNEMARK 13.50
mit Vanilleglace, Schlagrahm, Schokosauce und Mandeln

EISKAFFEE 13.50
mit Moccaglace, Espresso, Schokosauce und Schlagrahm

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

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

FRÜCHTEWÄHE 7.50
mit Schlagrahm +1.50



MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN

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



SCHAUMWEIN

VIVUS RIESLING TROCKEN

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

12.2 % 10 CL 9.50
75 CL 58.00

VIVUS ROSÉ EXTRA BRUT

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

12.3 % 37.5 CL 29.00

RIMUSS

Bianco Dry - Hallau SH
Rimuss & Strada

0.0 % 10 CL 6.50
75 CL 34.00

WEISSWEIN & ROSÉ

INITIO - MÜLLER-THURGAU

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2004 11.3 % 10 CL 7.00
75 CL 46.00

RÄUSCHLING

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2023 12.5 % 10 CL 7.50
75 CL 49.00

FEDERWEISSER - PINOT NOIR

Kloster Fahr - AOC Zürich
Kellerei Kloster Einsiedeln

2024 13.8 % 10 CL 7.00
75 CL 47.00

ELBLING

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2024 10.5 % 75 CL 53.00

PINOT GRIS - KLOSTER FAHR

AOC Zürich - Weiningen ZH
Kellerei Kloster Einsiedeln

2023 13.6 % 75 CL 49.00

ROTWEIN

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

SÜSSWEIN

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

DIGESTIF

MARC Pinot Noir-Trester Kellerei Kloster Einsiedeln	40.5 %	4 CL	9.00
--	---------------	-------------	-------------

VIVA LA VIDA

APEROL SPRITZ

mit Vivus von der Kellerei Kloster Einsiedeln

13.00

REBELS 0.0% SPRITZ

mit Dolce Spritz mit 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%

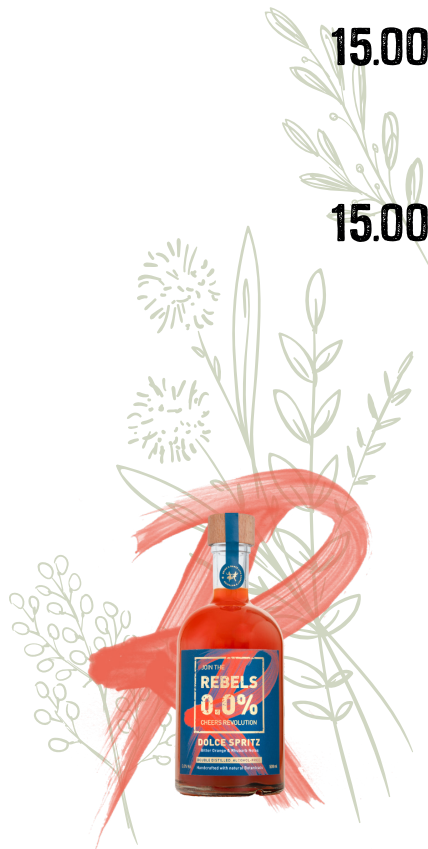
mit Botanical Dry und Bitter Aperitivo

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.



FÜR DEN DURST

PIERRE`S BEERENEISTEE

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.



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

KAFFEE & TEE

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

BIER & MOSCHT

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

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.



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 Käsern 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. Wir achten darauf, dass wir unsere Zutaten von einheimischen Lieferanten und regionalen Produzenten beziehen.

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.





MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN

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 →

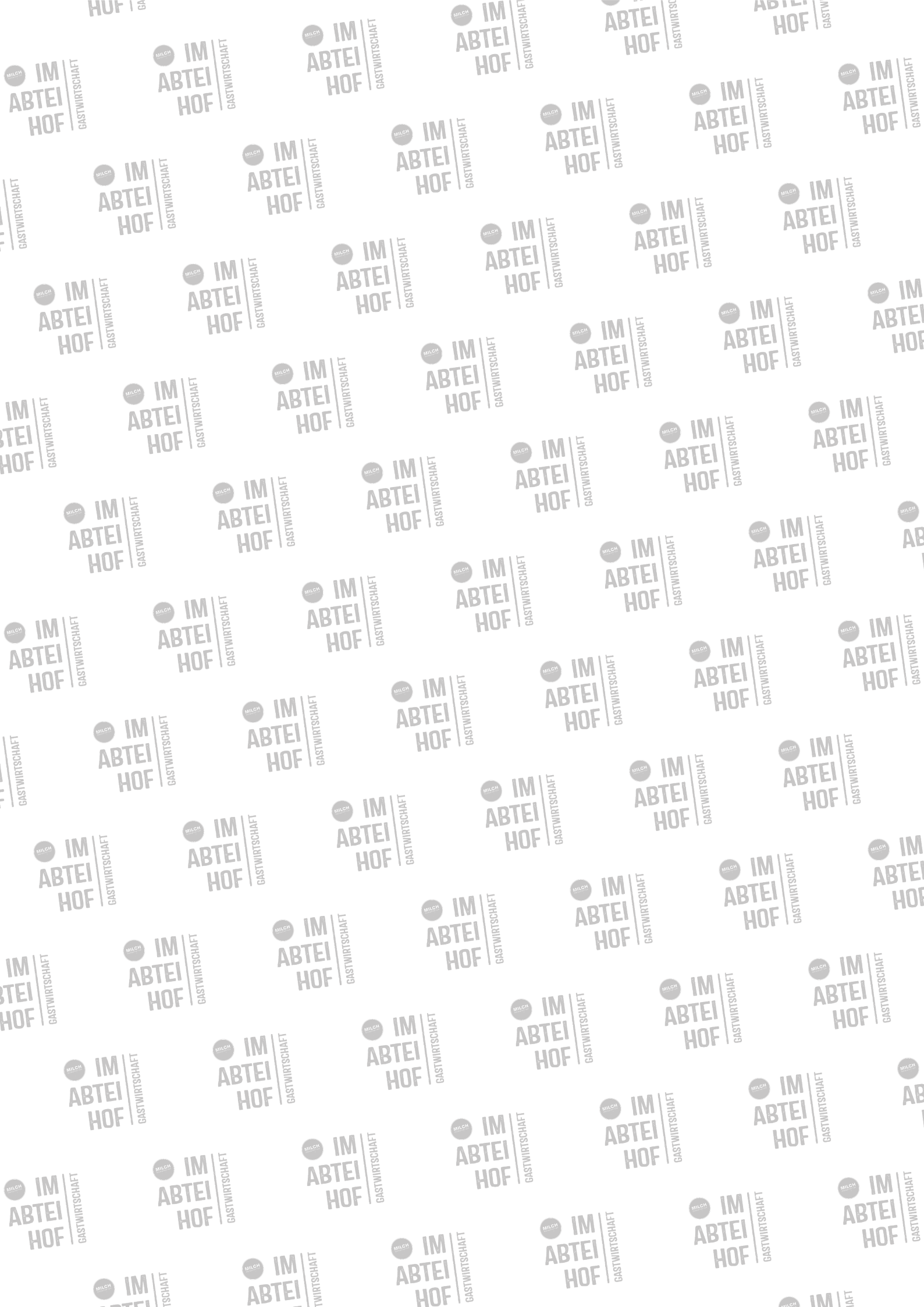


SCÄN MII



IM
ABTEI
HOF

GASTWIRTSCHAFT



WAS ICH NOCH WISSEN MUSS FÜR MEINEN PERFEKTEN ANLASS

Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag und Sonntag von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Freitag und Samstag von 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Gastwirtschaft im Abteihof am Abend

Für Gesellschaften öffnen wir gerne am Abend bis 22.00 Uhr ab einem Mindestumsatz von CHF 1'000.00. Ab 20.00 Uhr wird nur noch in der Gaststube serviert, kein Service mehr im Garten. Falls der Mindestumsatz nicht erreicht wird, verrechnen wir die Differenz als Miete.

Zapfengeld

Haben Sie eine Rarität zu Hause die Sie mit Ihren Gästen bei uns geniessen möchten, dann verrechnen wir pro Flasche CHF 30.00 Zapfengeld.

Dekoration

Für jeden Anlass die passenden Blumen. Wünschen Sie eine spezielle Blumendekoration auf den Tischen, wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und organisieren diese für Sie.

Hindernisfreies Restaurant

Der Zugang zum Restaurant ist hindernisfrei. Wir verfügen über ein rollstuhlgängiges WC und einen Parkplatz für Menschen mit Beeinträchtigung.

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.

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

Einsiedler Bier
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln

Kaffee
Drei Herzenkaffee GmbH, Einsiedeln

Süssgetränke und Most
Ramseier Suisse AG, Sursee

ALLG. GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Damit Ihr Anlass in rundum guter Erinnerung bleibt, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten: Der Kunde verpflichtet sich, der Milchmanufaktur Einsiedeln AG, die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Bei einer Abweichung der tatsächlichen Teilnehmerzahl gegenüber der vom Kunden gemeldeten Teilnehmerzahl gilt:

Bis 5 % tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl. D.h. pro 20 angemeldete Personen ziehen wir eine Person von der Rechnung ab. Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt. Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Es kann immer etwas schief gehen im Leben...

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht der MME AG zuzurechnen sind und für welche die MME AG nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält die MME AG den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Absage der Veranstaltung bis drei Arbeitstage vor dem Termin: 50% gemäss Auftragsbestätigung

Absage der Veranstaltung 4 – 14 Arbeitstage vor dem Termin: 10% gemäss Auftragsbestätigung

Die vollständigen AGBs finden Sie auf unserer Webseite.

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



IM ABTEI HOF | GASTWIRTSCHAFT