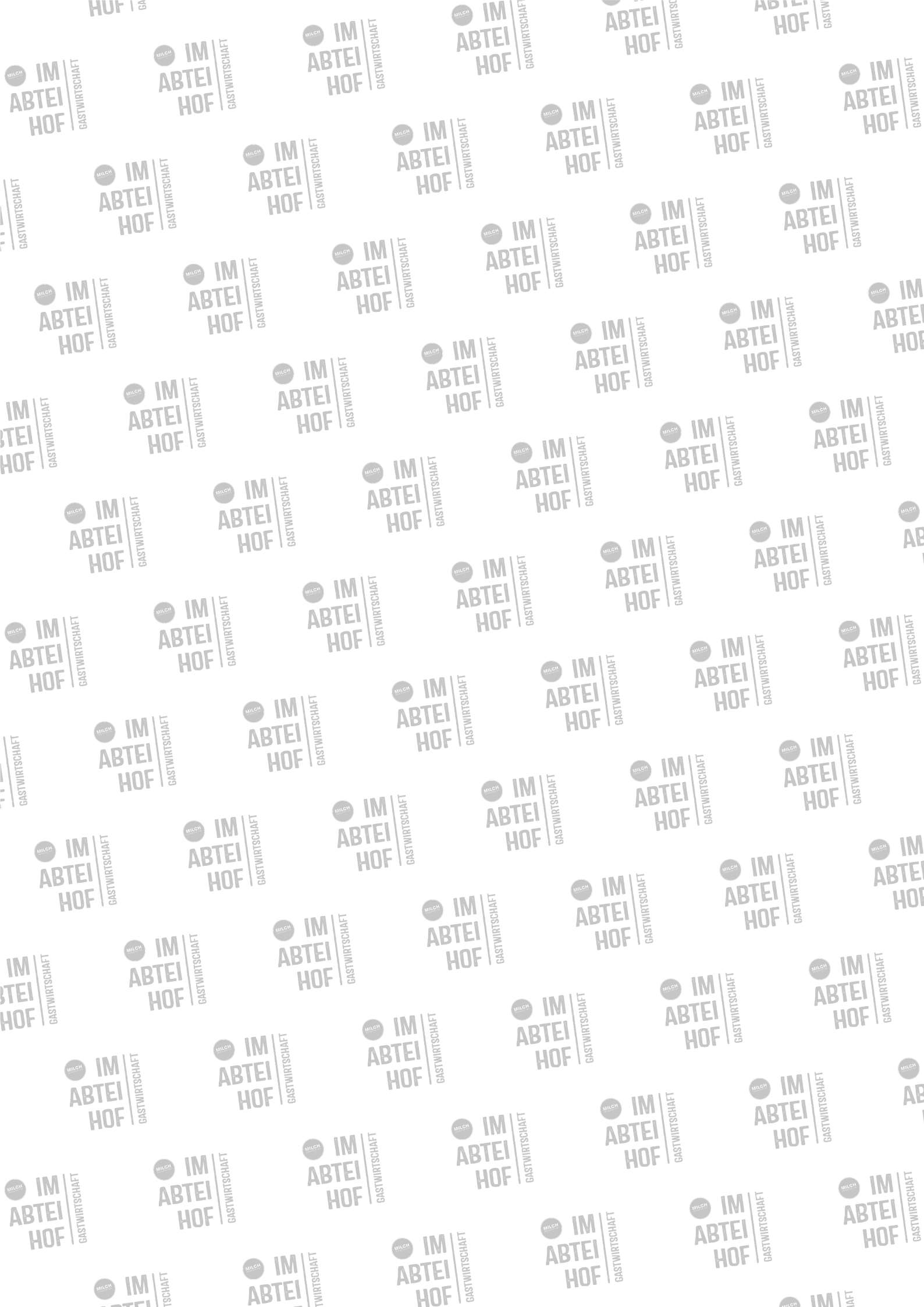




**IM  
ABTEI  
HOF** | **GASTWIRTSCHAFT**

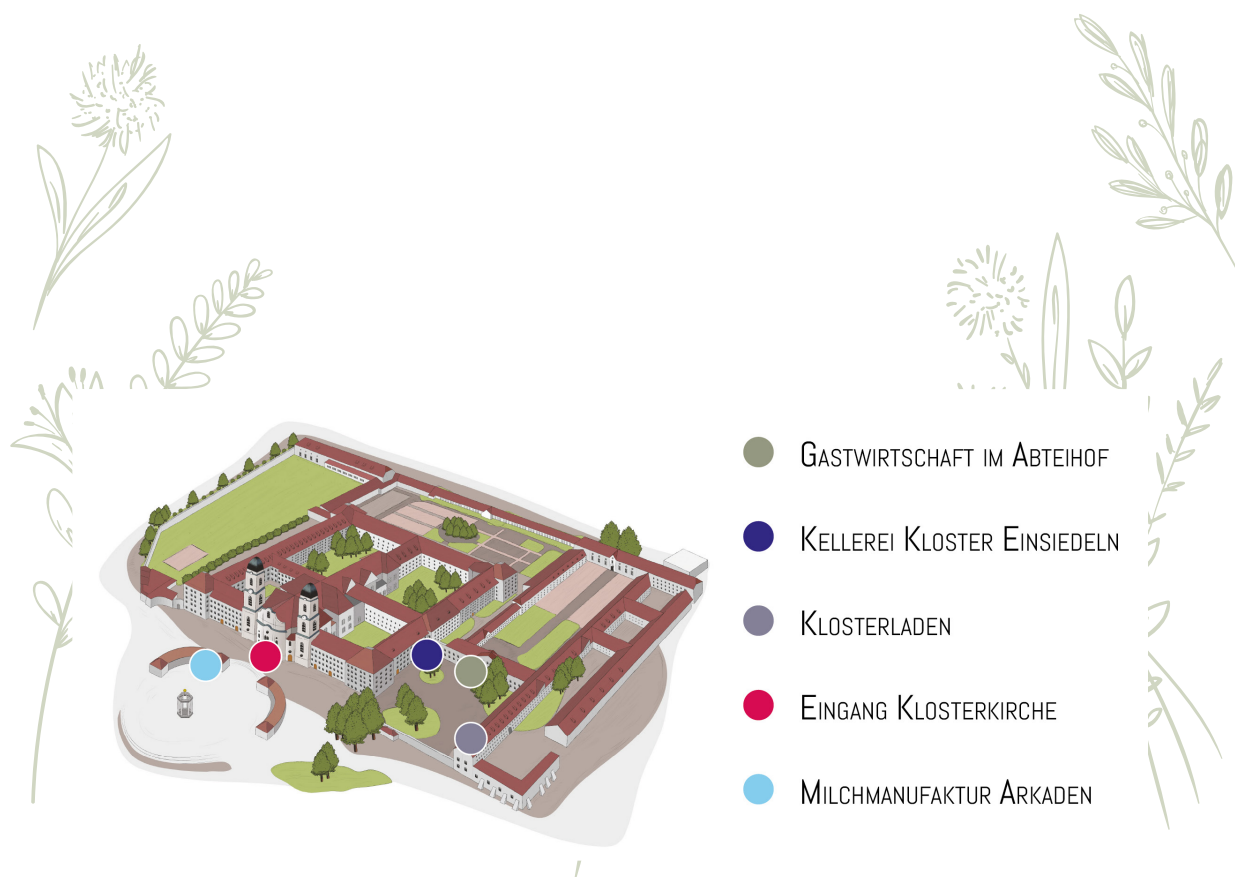


# GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

## WEIHNACHTLICHE GENUSSMOMENTE

Die festliche Jahreszeit lädt ein, in gemütlicher Atmosphäre zusammenzukommen und besondere Momente zu teilen. In der Gastwirtschaft im Abteihof verwöhnen wir Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten, die perfekt zu Advent und Weihnachten passen.

Geniessen Sie unvergessliche Stunden im Herzen von Einsiedeln – und lassen Sie sich von unserer weihnachtlichen Küche verwöhnen.



# WEIN AM KLOSTERTISCH

Bei einer Führung mit Degustation tauchen Sie in die Welt der Einsiedler Weine ein. Anschliessend erwartet Sie ein genussvoller Abend – mit Apéro und einem raffinierten 3-Gang-Menü, harmonisch begleitet von erlesenen Weinen aus der Kloster Kellerei.

17.00 Uhr bis 18.00 Uhr

## FÜHRUNG DURCH DIE KLOSTER KELLEREI MIT EINER WEINDEGUSTATION

18.00 Uhr Apéro und 3-Gang-Abendessen

### HÄPPCHEN AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

**RANDENCARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE,  
GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND RUCOLA**

\*\*\*

**ROASTBEEF AN BALSAMICO-REDUKTION  
MIT KARTOFFELGRATIN UND WURZELGEMÜSE**

\*\*\*

**SCHOKOLADEN-TRUFFES-KÜCHLEIN  
MIT VANILLEGLACE UND SCHLAGRAHM**

**CHF 99.00**

**MIT GETRÄNKEBEGLEITUNG + CHF 75.00**

(inkl. Wein aus der Kloster Kellerei,  
Tafelwasser von der Klosterquelle, Kaffee und Digestif)



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



# KÄSE AM KLOSTERTISCH

Tauchen Sie ein in die Welt des Einsiedler Käses: Erleben Sie einen spannenden Blick hinter die Kulissen der Milchmanufaktur Einsiedeln und geniessen Sie anschliessend einen genussvollen Abend in der Gastwirtschaft im Abteihof – mit Apéro und einem Einsiedler Raclette à discrétion.

16.00 Uhr bis 17.00 Uhr

## **ERLEBNISANGEBOT „BLICK HINTER DIE KULISSEN“ IN DER MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN**

17.30 Uhr Apéro und 3-Gang-Abendessen

## **HÄPPCHEN AUS DER ABTEIHOFKÜCHE**

### **BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN**

\*\*\*

### **RACLETTEBUFFET À DISCRÉTION MIT EINSIEDLER RACLETTEKÄSE, KARTOFFELN, ESSIGGEMÜSE, TOMATEN, SPECK UND ZWIEBELN**

\*\*\*

### **SÜSSMOSTCRÈME MIT SCHLAGRAHM**

**CHF 85.00**

### **MIT GETRÄNKEBEGLEITUNG + CHF 54.00**

(inkl. Wein aus der Kloster Kellerei,  
Tafelwasser von der Klosterquelle, Kaffee und Digestif)

# APÉRO

**APÉRO-HÄPPCHEN AUS DER ABTEIHOFKÜCHE**

**9.00**

## VORSPEISEN

**BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN**

**11.00**

**RANDENCARPACCIO**

**15.00**

mit Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Rucola

**KÜRBIS-KOKOS-SUPPE**

**11.00**



# HAUTPGÄNGE AUS DEM OFEN

**SCHWEDENBRATEN** 33.00

an Portweinjus und Wurzelgemüse

**KALBSBRATEN** 37.00

an Rosmarinjus und Wurzelgemüse

**ROASTBEEF** 46.00

an Balsamico-Reduktion und Wurzelgemüse

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT EINSIEDLER KÄSE** 34.00

mit Gemüse

**WÄHLEN SIE EINE BEILAGE FÜR DIE GESELLSCHAFT**

Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln

**LINSENCURRY** (vegan, gluten- & laktosefrei) 29.00

mit Gemüse im Citrus-Olivenöl und Basmati-Reis

## SÜSSE VERSUCHUNG

**SCHOKOLADEN-TRUFFES-KÜCHLEIN**

mit Vanilleglace und Schlagrahm

14.50

**APFELKÜCHLEIN**

mit Vanilleglace und Vanillesauce

15.00

**SÜSSMOSTCRÈME**

mit Schlagrahm

11.00

**MANGO-PANNA-COTTA** (vegan, gluten- & laktosefrei)

mit Kokosmilch

11.00

## 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 %    75 CL    65.00  
150 CL    140.00

### 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

2024    11.3 %    10 CL    7.00  
75 CL    48.00

### RÄUSCHLING

AOC Zürich - Freienbach SZ  
Kellerei Kloster Einsiedeln

2023    12.5 %    10 CL    8.00  
75 CL    53.00

### FEDERWEISSER - PINOT NOIR

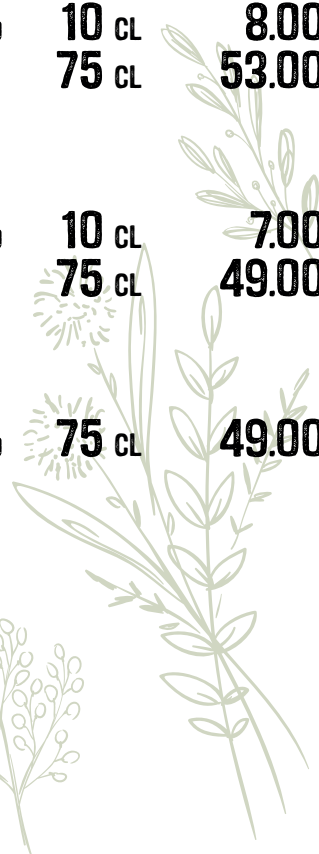
Kloster Fahr - AOC Zürich  
Kellerei Kloster Einsiedeln

2024    13.8 %    10 CL    7.00  
75 CL    49.00

### PINOT GRIS - KLOSTER FAHR

AOC Zürich - Weiningen ZH  
Kellerei Kloster Einsiedeln

2023    13.6 %    75 CL    49.00



## 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>53.00</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>56.00</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>72.00</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 LEUTSCHEN</b> AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>2018</b>	<b>18.5 %</b>	<b>50 CL</b>	<b>59.00</b>
---	-------------	---------------	--------------	--------------

## DIGESTIF

<b>NUNTIVS</b> Weinbrand Kellerei Kloster Einsiedeln	<b>41.5 %</b>	<b>2 CL</b>	<b>7.00</b>
--	---------------	-------------	-------------

# 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

## NEGRONI

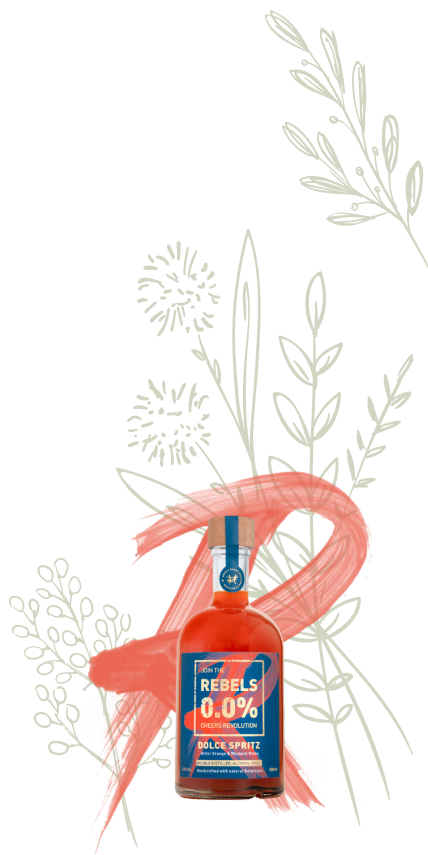
mit Gin, Campari und rotem Wermut

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

### TAFELWASSER AUS DER KLOSTERQUELLE

laut und leise

30 CL	4.50
50 CL	5.50
100 CL	11.00

### SÜSSGETRÄNKE

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero,  
Rivella rot, Rivella blau

33 CL	5.00
-------	------

### SÜSSGETRÄNKE

Süsmost frisch ab Presse vom Lützelhof

30 CL	4.50
-------	------

## KAFFEE & TEE

### KAFFEE, ESPRESSO

4.60

### MILCHKAFFEE, CAPPUCCINO

5.10

### LATTE MACCHIATO

6.00

### KAFFEE ZWETSCHGEN, TRÄSCH, CHRÜTER, WILLIAMS

6.00

### SIROCCO TEE

Früchte-, Minze-, Schwarz-, Vervein-, Ginger-Lemon Tee

5.00

### APFELPUNSCH

mit Calvados

7.00

9.50

### SCHOGGI-TRAUM

mit Schlagrahm  
mit 4 cl UR-ROSOLI Rahmlikör

7.50

9.00

12.00

# BIER & MOSCHT

## RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR

mit und ohne Alkohol

4.0 %

49 CL

6.50

## EINSIEDLER LAGER HELL

in der Bügelflasche

4.8 %

58 CL

6.50

## EINSIEDLER SPEZLI

5.2 %

33 CL

5.00

## EINSIEDLER RADLER

2.5 %

33 CL

5.00

## EINSIEDLER WEIZEN

5.0 %

50 CL

7.00

## EINSIEDLER ALKOHOLFREI

0.0 %

33 CL

5.50



# 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.

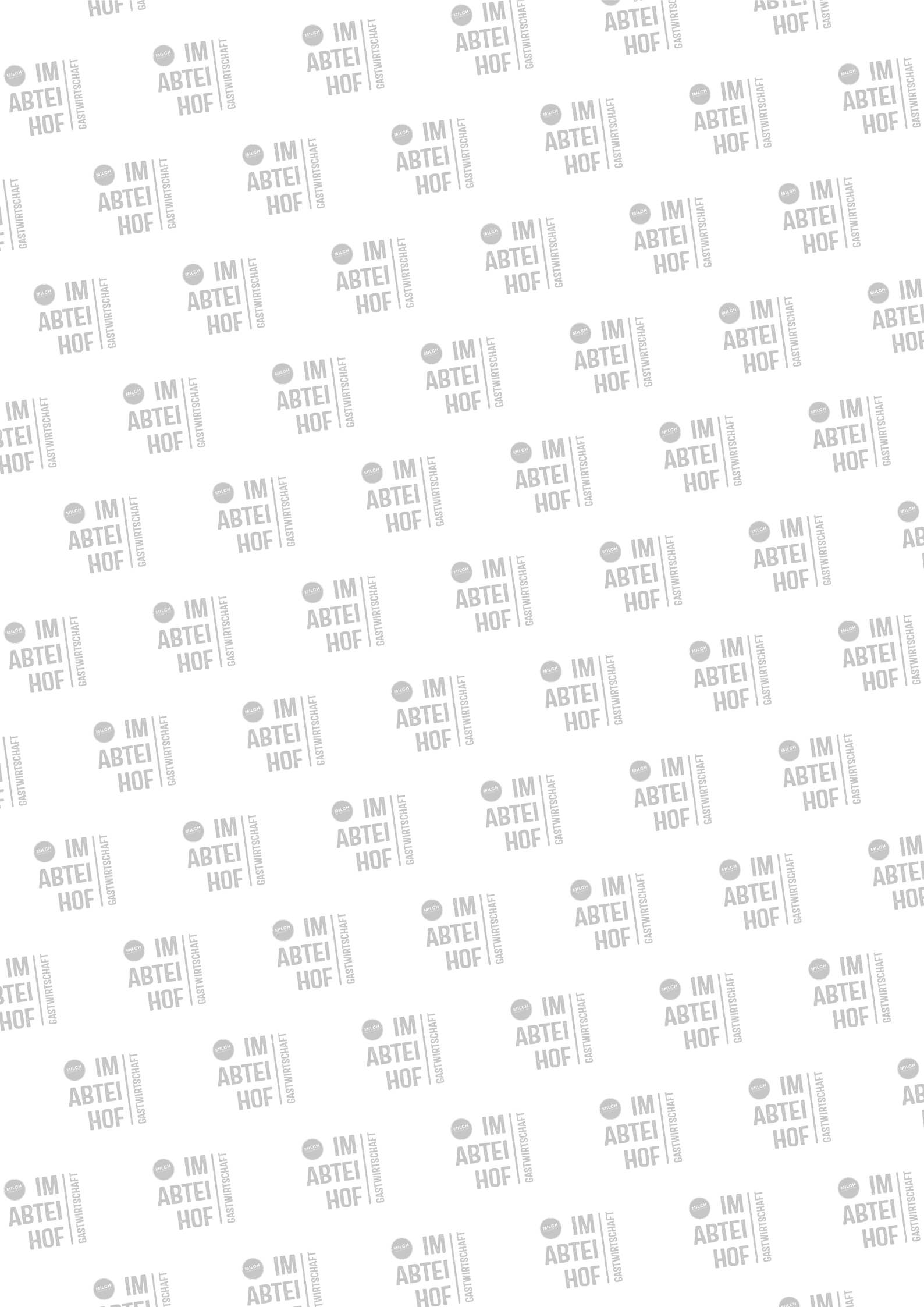
Ob Teamevent, Vereinsausflug oder Familienfeier, bei uns wird jeder Anlass zum Erlebnis!

Jetzt anfragen &  
Erlebnis planen →



SCÄN MII







# WAS ICH NOCH WISSEN MUSS FÜR MEINEN PERFEKTEN ANLASS

## Öffnungszeiten

Donnerstag, 13. November 2025 bis Samstag, 13. Dezember 2025  
jeweils donnerstags, freitags und samstags auf Voranmeldung bis 22.00 Uhr.

Zusätzlich vom Samstag, 29. November 2025 bis Montag, 8. Dezember 2025  
täglich von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

Die Gastwirtschaft im Abteihof befindet sich im Innenhof des Klosters Einsiedeln. Bitte beachten Sie, dass auf dem gesamten Klosterareal am Abend absolute Ruhe herrschen muss. Wir bitten Sie daher, sich an die Anweisungen unserer Mitarbeitenden zu halten und auch im Aussenbereich Rücksicht auf die besondere Atmosphäre des Klosters zu nehmen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe, damit dieser Ort seine einzigartige Stille bewahren kann.

## 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.

## Parkplätze

Rund um das Kloster Einsiedeln stehen öffentliche Parkplätze zur Verfügung.

# 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