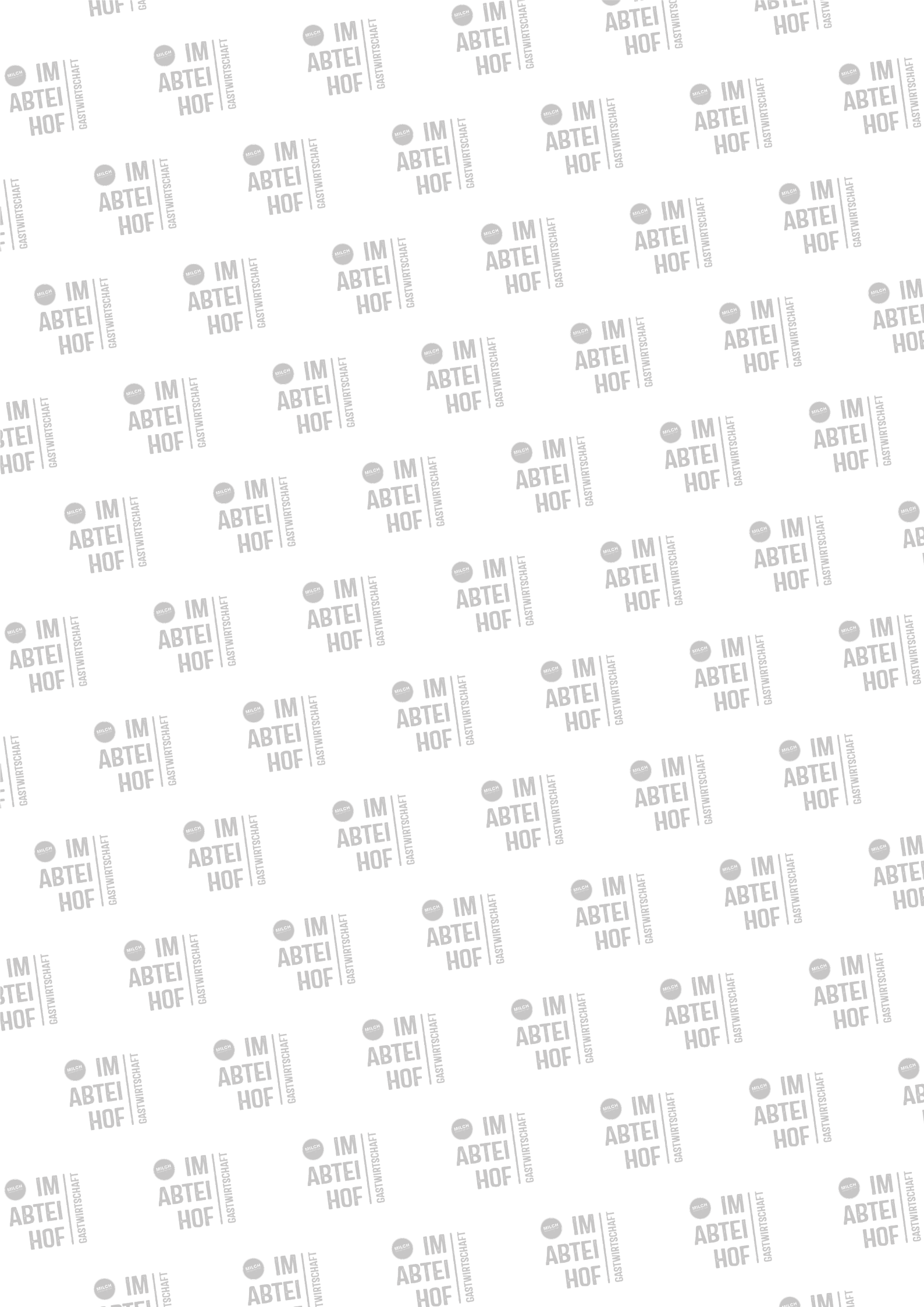




**IM
ABTEI
HOF** | **GASTWIRTSCHAFT**



GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

IDYLLE HINTER DEN KLOSTERMAUERN

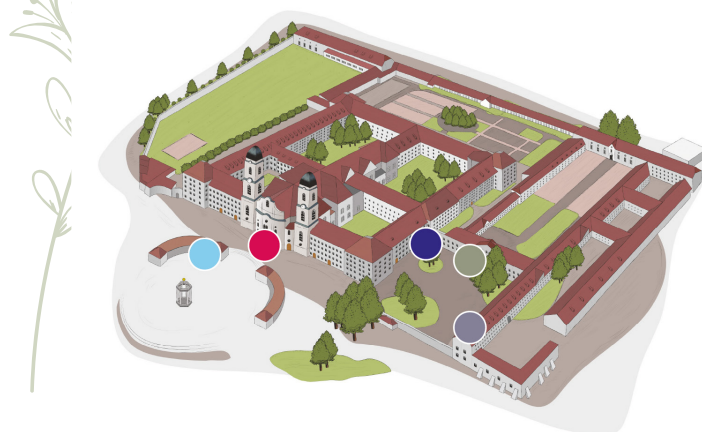
Die Gastwirtschaft im Abteihof befindet sich hinter den Klostermauern an idyllischer Lage auf dem Weg zum Marstall und dem Friherrenberg. Die Gastwirtschaft ist ein Treffpunkt, wo sich Gäste von Nah und Fern aus aller Welt treffen. Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus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

ZUR EINSTIMMUNG

ABTEIHOF-PLÄTTLI 13.00

mit Käse- und Wurstspezialitäten aus der Region

CROSTINI 3.00

mit Tomaten und Grillgemüse

CROSTINI 3.00

mit Frischkäse und Einsiedler Rindstrockenfleisch

FOCACCIA 4.00

mit Einsiedler Rindstrockenfleisch

GEMÜSE-SAMOSA 3.00

mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI 4.00

SATAY-POULET-SPIESSLI 5.00

MINI-SCHINKEN-GIPFELI 4.00

MINI-GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN 3.00

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 22.00

aufgeschnitten

KÄSEGLÜCK FLAMMKUCHEN 24.00

aufgeschnitten



HIMMLISCHE KLEINIGKEITEN

PETRUS

35.00

VERSCHIEDENE FLAMMKUCHEN aufgeschnitten
CRÊPES-ROULADE gefüllt mit Trockenfleischmousse
APÉRO-BRÖTLI gefüllt mit Einsiedler Käse, Salami,
Thonmousse, Sattler Lachs und Trockenfleisch
FOCACCIA mit Einsiedler Rindstrockenfleisch
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI
MINI-SCHINKEN-GIPFELI
GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)
MINI-SCHOGGI-TRUFFES KUCHEN
FRISCHE SAISONALE FRÜCHTE im Glas

JAKOB

25.00

CROSTINI mit Tomaten und Grillgemüse
CROSTINI mit Frischkäse und Einsiedler Rindstrockenfleisch
FOCACCIA mit Einsiedler Rindstrockenfleisch
EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA-SPIESSLI
MINI-SCHINKEN-GIPFELI
GEMÜSE-SAMOSA mit Sweet-Sour-Sauce (vegan)
MINI-SCHOGGI-TRUFFES KUCHEN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM APÉRO

RÄUSCHLING

AOC Zürich - Weiningen ZH
Kellerei Kloster Einsiedeln

75 CL CHF 53.00

MENU ABTEIHOF

BUNTER BLATTSALAT
mit gerösteten Kernen

SCHONEND GEGARTES KALBSNIERSTÜCK
an einem Kräuter-Rotweinjus
Bratkartoffeln und Gemüse

ODER

PIERRE'S LINSENEINTOPF
mit Gemüse-Jasminreis und Falafel

SÜSSMOSTCRÈME
mit gerösteten Mandeln und
karamellisierten Apfelwürfel

49.00



UNSER WEINTIPP ZUM MENU ABTEIHOF

PINOT GRIS - KLOSTER FAHR 2023

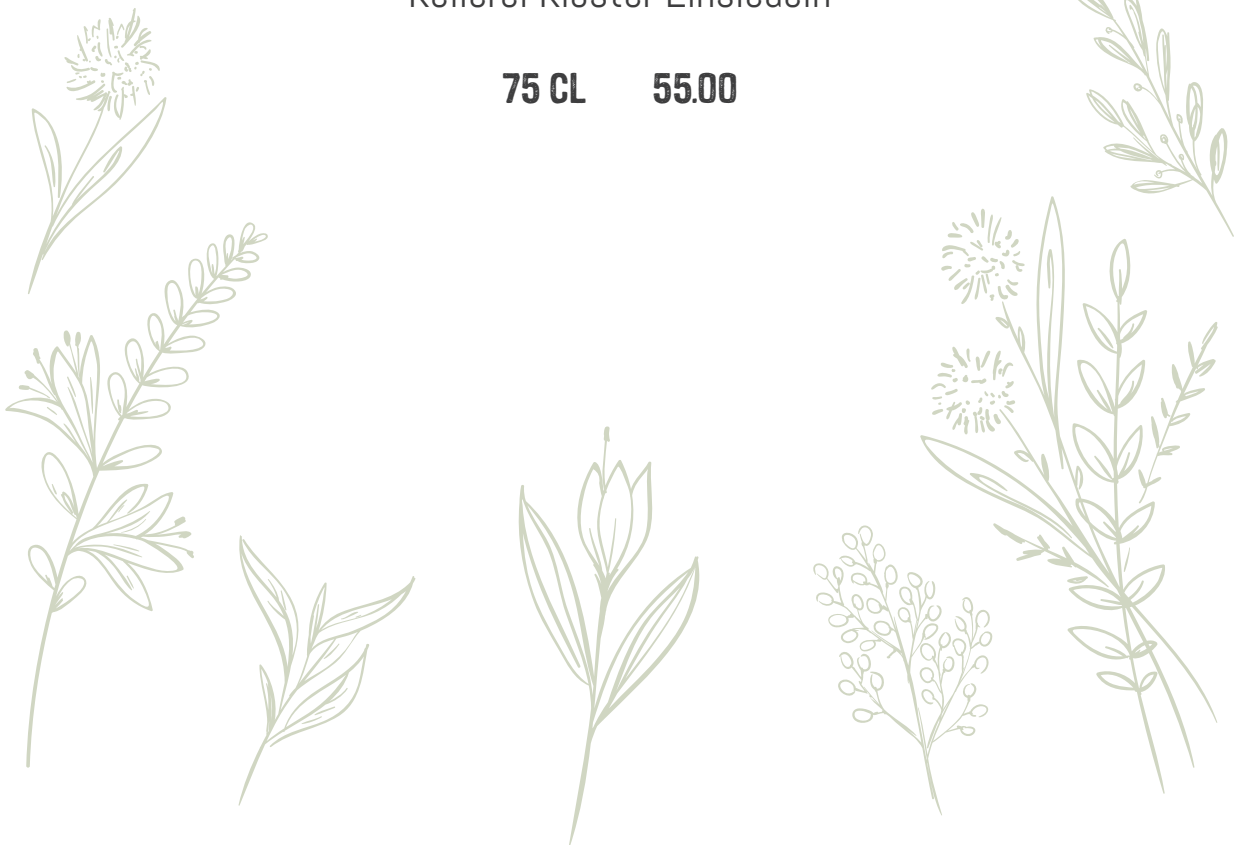
AOC Zürich - Weiningen ZH
Kellerei Kloster Einsiedeln

75 CL 49.00

MERLOT 2022

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

75 CL 55.00



HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

VITELLO TONNATO

19.00

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA

13.50

auf Linsensalat mit sonnengetrockneten Tomaten

LAUWARMES GRILLGEMÜSE

14.00

mit Randen-Hummus (vegan)

BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN

11.00

TAGESSUPPE

9.00

HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

ABTEIHOF CORDON BLEU VOM SCHWEIN **35.00**

mit Einsiedler Bergmilchmozzarella und Salami,
Pommes frites und Gemüse

SCHONEND GEGARTES KALBSNIERSTÜCK **32.00**

an einem Kräuter-Rotweinjus Bratkartoffeln und Gemüse

RINDS-STROGANOFF (Rindsfilet) **49.00**

mit Butternudeln

KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ **44.00**

mit knuspriger Butterrösti

ROASTBEEF **46.00**

an Rotweinjus, Wurzelgemüse und Kartoffel-Lauchgratin

GEBRATENES POULETBRÜSTLI **32.00**

mit Balsamicojus und Gemüserisotto

SCHWEINSSTEAK **28.00**

an Kräuterjus mit Saisongemüse und Pommes frites



HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

SWISS ALPINE LACHS

mit Zitronenrisotto und Gemüse

47.00

KNUSPRIGES ZANDERFILET

an Räuschlingsauce mit Venere-Reis und Gemüse

52.00

PIERRE'S LINSEN-EINTOPF

mit Gemüse-Jasminreis und Falafel

29.00

PASTETLI

mit Pilzragout, Erbsli und Rüepli, Trockenreis

27.00

SÜSSE VERSUCHUNG

SCHOKOLADEN-TRUFFES-KUCHEN

14.50

mit Vanilleglace, Schlagrahm und Beeren garniert

SÜSSMOSTCRÈME

9.00

mit gerösteten Mandeln und karamellisierten Apfelwürfel

PANNA COTTA

9.00

mit saisonalem Früchtekompott

COUPE DÄNEMARK

13.50

mit Vanilleglace, Schlagrahm, Schokosauce und Mandeln

EISKAFFEE

13.50

mit Moccaglace, Espresso, Schokosauce und Schlagrahm

FRAPPÉ VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / SCHOKOLADE

10.00

mit Einsiedler Bergmilch

KUGEL GLACE

VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / SCHOKOLADE

4.00

mit Schlagrahm

+ 1.50

KUGEL SORBET

APRIKOSE / ZITRONE

4.00

mit Schlagrahm

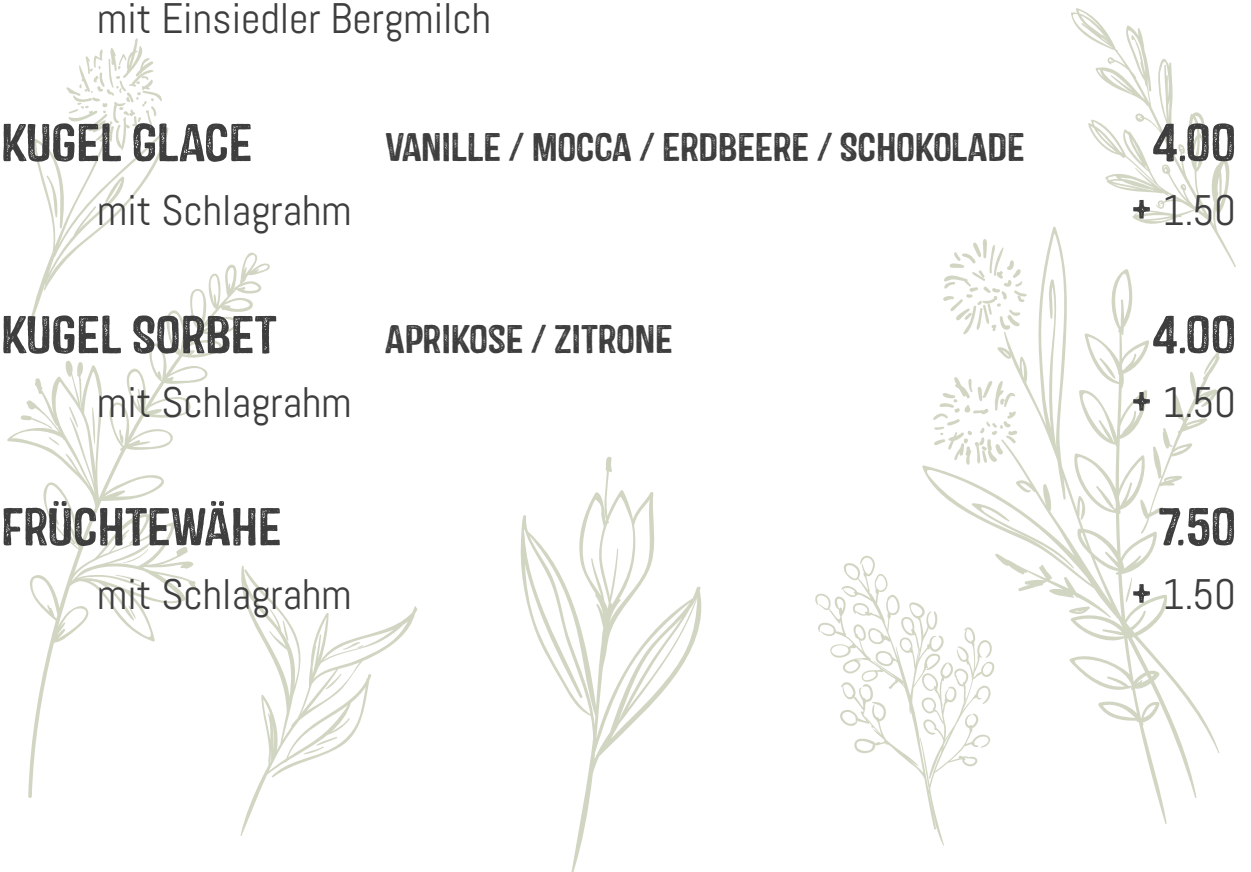
+ 1.50

FRÜCHTEWÄHE

mit Schlagrahm

7.50

+ 1.50



AUS DEM KLOSTERKELLER

VIVUS JUBILÄUM

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

INITIO - MÜLLER-THURGAU

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2025 12.0 % 10 CL 7.00
75 CL 48.00

PINOT GRIS - KLOSTER FAHR

AOC Zürich - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2024 13.2 % 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 48.00

RÄUSCHLING

AOC Zürichsee - Freienbach SZ
Kellerei Kloster Einsiedeln

2024 12.3 % 75 CL 53.00



AUS DEM KLOSTERKELLER

ZWEIGELT - KLOSTER FAHR AOC Zürich - Weiningen ZH Kellerei Kloster Einsiedeln	2024	12.6 %	10 CL 75 CL	8.00 53.00
PINOT NOIR - KLOSTER FAHR AOC Zürich - Weiningen ZH Kellerei Kloster Einsiedeln	2023	13.8 %	10 CL 75 CL	7.50 49.00
CUVA - GAMARET & PINOT NOIR AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	2023	15.5 %	75 CL	72.00
KONVENT - PINOT NOIR AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	2023	14.8 %	75 CL	56.00
MERLOT AOC Zürichsee - Freienbach SZ Kellerei Kloster Einsiedeln	2022	13.0 %	75 CL	55.00

MARC

Pinot Noir-Trester
Kellerei Kloster Einsiedeln

40.5 %

2 CL

9.00

NUNTIVS

Weinbrand
Kellerei Kloster Einsiedeln

41.5 %

2 CL

9.00

ZUM AUFTAKT

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%

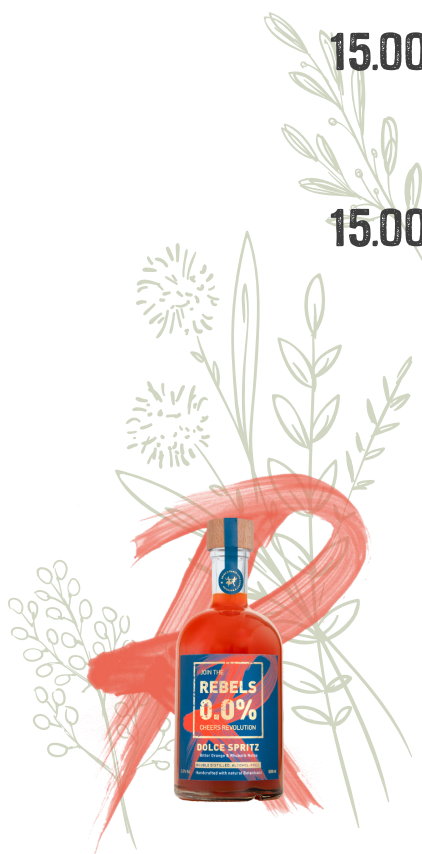
mit Botanical Dry und Bitter Aperitivo

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.



DURSTLÖSCHER

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.



HERZERWÄRMENDES

KAFFEE, ESPRESSO		4.60
MILCHKAFFEE, CAPPUCINO		5.10
LATTE MACCHIATO		6.00
WARME ODER KALTE OVO / KAKAO	30 CL	5.00
KAFFEE ZWETSCHGEN, TRÄSCH, CHRÜTER, WILLIAMS		6.00
SIROCCO TEE		5.00
Früchte-, Minze-, Schwarz-, Verveine-, Ginger-Lemon Tee		

HOPFEN & APFEL

RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR mit und ohne Alkohol	4.0 %	49 CL	6.50
SIR ÖPFELT ORIGINAL Cider vom Hof Kappelmatte aus Egg	4.5 %	30 CL	6.50
EINSIEDLER LAGER Lager, Panache und Henache	4.0 %	20 CL	3.50
		30 CL	4.50
		50 CL	6.00
EINSIEDLER SPEZIALBIER DUNKEL	5.2 %	33 CL	5.00
EINSIEDLER WEIZEN	5.4 %	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

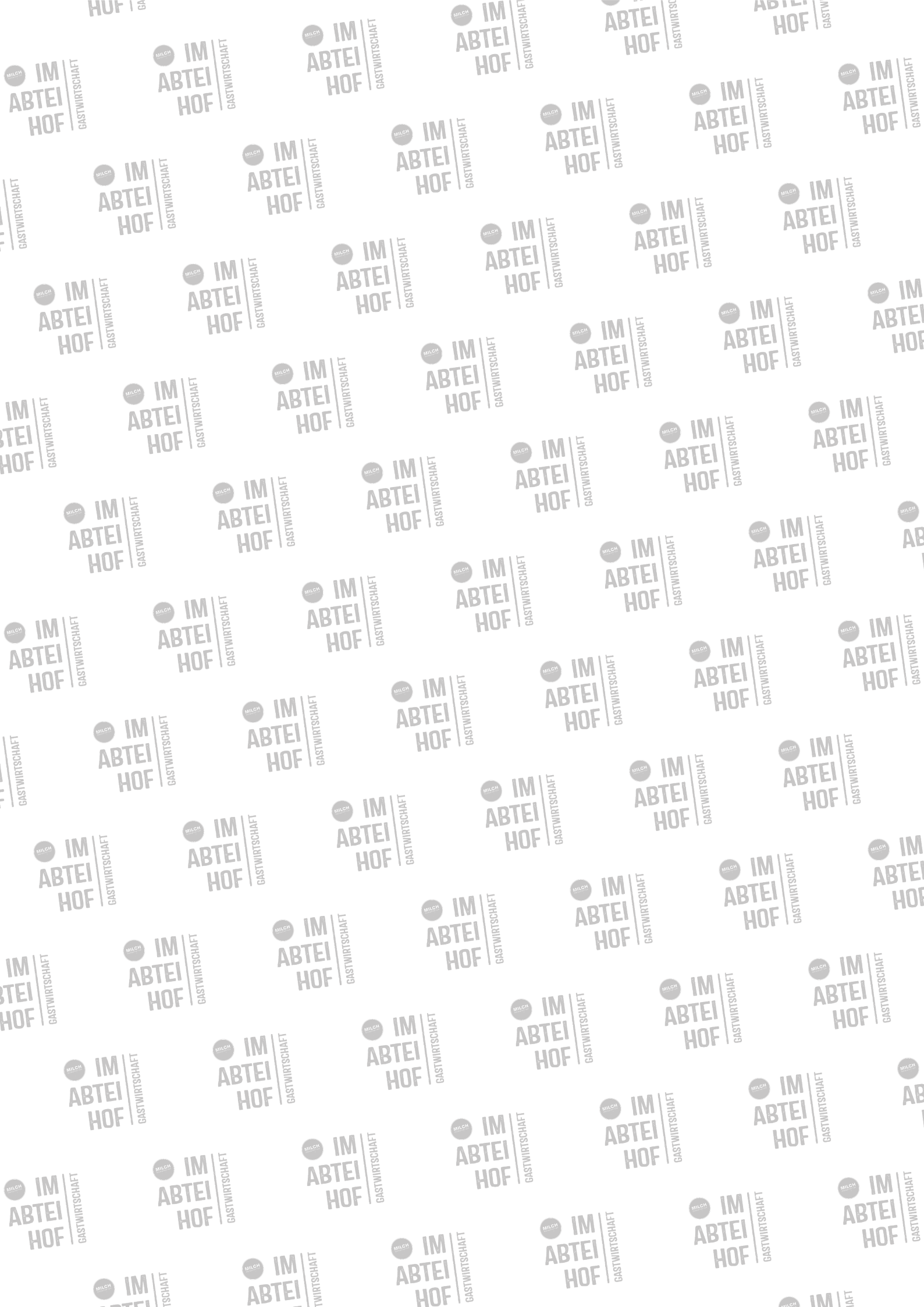
Für Firmen, Gruppen und Vereine bieten wir einzigartige Erlebnisse rund um den Käse. Werdet selbst zum Käser, entdeckt das traditionelle Handwerk und genießt anschliessend einen feinen Apéro oder ein Essen mit regionalen Spezialitäten.

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

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 1'500.00. 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