



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

HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

ABTEIHOF PLÄTTLI

mit Käse- und Wurstspezialitäten aus der Region

26.00

EINSIEDLER KÄSEAUSSWAHL VIERERLEI

mit Käsespezialitäten aus der Milchmanufaktur

21.00

KNOBLAUCH-KRÄUTER BROT

mit Knoblauch-Butter und Kräuter

11.50

POMMES FRITES

9.00



HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Speck und Zwiebeln

22.00

KÄSEGLÜCK FLAMMKUCHEN

mit Einsiedler Bergkäse und Grillgemüse

24.00

EINSIEDLER BERGMILCHMOZZARELLA

auf Linsensalat mit sonnengetrockneten Tomaten

22.50

EINSIEDLER KÄSE-WURSTSALAT GARNIERT

mit Einsiedler Bergkäse und Wurst

24.00

BUNTER BLATTSALAT

mit gerösteten Kernen

11.00

TAGESSUPPE

9.00



HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

ABTEIHOF-BOWLE

mit saisonalen Salaten, Gemüse, Avocado, Mango,
Sprossen, gerösteten Kernen

MIT MARINIERTEM POULETBRÜSTLI

29.00

MIT FISCHKNUSPERLI

28.00

MIT FALAFEL UND SCHARFEM DIP (vegan, gluten- und laktosefrei)

26.00

MIT CRISPY TOFU UND LEICHT PIKANTER MAYONNAISE

26.00

(vegan, gluten- und laktosefrei)

Die Gerichte können auch mit Pommes frites und Gemüse bestellt werden.



HERZHAFTES AUS DER ABTEIHOFKÜCHE

ABTEIHOF CORDON BLEU VOM SCHWEIN

35.00

mit Einsiedler Bergmilchmozzarella und Salami,
Pommes frites und Gemüse

RINDSENTRECÔTE

39.00

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

PIERRE`S HAUSCURRY (gluten- und laktosefrei)

29.00

mit Pouletstreifen, Gemüse und Jasminreis

PIERRE`S HAUSCURRY (vegan, gluten- und laktosefrei)

29.00

mit Engeltofu, Gemüse und Jasminreis

ORIENTALISCHES LINSENCURRY (vegan, gluten- und laktosefrei)

29.00

mit Gemüse im Citrus-Olivenöl und Jasminreis



SÜSSE VERSUCHUNG

SCHOKOLADE-TRUFFES-KUCHEN

mit Vanilleglace, Schlagrahm und Beeren garniert

14.50

SÜSSMOSTCRÉME

mit gerösteten Mandeln und karamellisierten Apfelwürfel

9.00

COUPE DÄNEMARK

mit Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce und Mandeln

13.50

EISKAFFEE

mit Moccaglace, Espresso, Schokoladensauce und Schlagrahm

13.50

FRÜCHTEWÄHE

mit Schlagrahm

7.50

+ 1.50



SÜSSE VERSUCHUNG

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

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

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

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



HERZERWÄRMENDES

KAFFEE, ESPRESSO **4.60**

MILCHKAFFEE, CAPPUCCINO **5.10**

LATTE MACCHIATO **6.00**

WARME ODER KALTE OVO / KAKAO **30 CL** **5.00**

KAFFEE ZWETSCHGEN, TRÄSCH, CHRÜTER, WILLIAMS **6.00**

SIROCCO BIO-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 ÖPFELOT ORIGINAL Cider vom Hof Kappelmatte in 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



DURSTLÖSCHER

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.



ZUM AUFTAKT

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.



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 31.00

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 - Weiningen ZH
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**

NUNTIUS
Weinbrand
Kellerei Kloster Einsiedeln

41.5 % **2 CL** **9.00**

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.



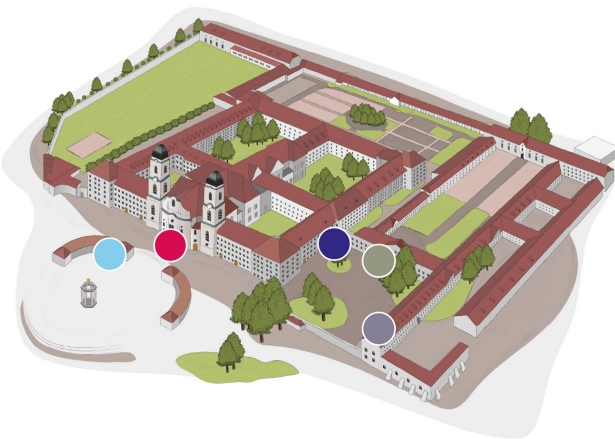
GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF

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

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.

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

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.



MILCH
MANIFAKTUR
KÖNIGSDIENST

IM ABTEI HOF

GASTWIRTSCHAFT