

MENÜ KARTE



**IM
ABTEI
HOF**

GASTWIRTSCHAFT



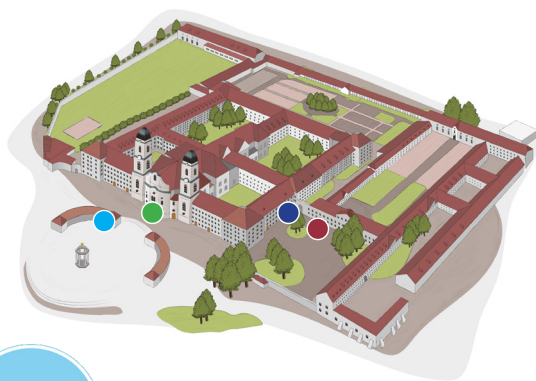
GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF


IDYLLE HINTER DEN KLOSTERMAUERN

Die Outdoor Pop-up Gastwirtschaft im Abteihof im kleinen Park innerhalb der Klosteranlage lädt zum Verweilen ein.

Die Gastwirtschaft ist ein Treffpunkt, wo sich Gäste von Nah und Fern, Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus aller Welt treffen, um hier die gute Einsiedler Bergluft zu geniessen und den Alltag hinter sich zu lassen. Aus der Abteihof-Küche gibt es einheimische «Milchi-Plättli», Flammkuchen, feine Salat-Bowls oder Einsiedler Glace-Coups, welche von unserem Service-Team mit Charme serviert werden.

Auch ein feiner Tropfen aus der Klosterkellerei, gekeltert aus Trauben von den klostereigenen Rebbergen, darf nicht fehlen. Und wer weiss, vielleicht ergeben sich bei Ihrem Besuch auch Begegnungen und Gespräche mit den weltoffenen Mönchen des Klosters Einsiedeln.



-  GASTWIRTSCHAFT IM ABTEIHOF
-  MILCHMANUFATUR ARKADEN
-  KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN
-  EINGANG KLOSTERKIRCHE



SPIISÄ

CHNOBLI-CHRÜTER BROT 11.50
mit hausgemachter Chnobli-Butter

MILCHI-PLÄTTLI 22.00
mit Käse und Wurst-Spezialitäten aus der Region

WURST-CHÄSSALAT 23.00
mit Einsiedler Chäs und Wurst

ABTEIHOF-SALAT 22.50
mit frischem & geräuchertem Einsiedler Mozzarella und Tomaten

POMMES FRITES 9.00
für Jung und Alt

OFÄFRISCHÄ FLAMMCHUECHÄ 22.00
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

OFÄFRISCHÄ FLAMMCHUECHÄ 24.00
mit Einsiedler Mozzarella und Tomaten

OFÄFRISCHÄ FLAMMCHUECHÄ 24.00
mit Sauerrahm, Lachs und Dill


IM
ABTEI | **GASTWIRTSCHAFT**
HOF



GRILL

BUURÄ-SCHWEINSBRATWURST	18.50
KALBSBRATWURST	18.00
POULETSCHENKELSTEAK mit Kräuterbutter	24.50
MARINIERTE SCHWEINSSTEAK mit Kräuterbutter	26.50

**ALLE GRILLSPEISEN WERDEN MIT POMMES FRITES
ODER ALS FITNESSSTELLER MIT SALAT SERVIERT.**



GFROURÄ

GLACE KUGLÄ VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / PISTAZIE / KOKOSNUSS / SCHOGGI / BIRNE
mit Nidlä **4.00**
+ 1.50

COUPE DÄNEMARK **13.50**
Vanilleglace, Nidlä, Schoggisauce und gebrannte Mandeln

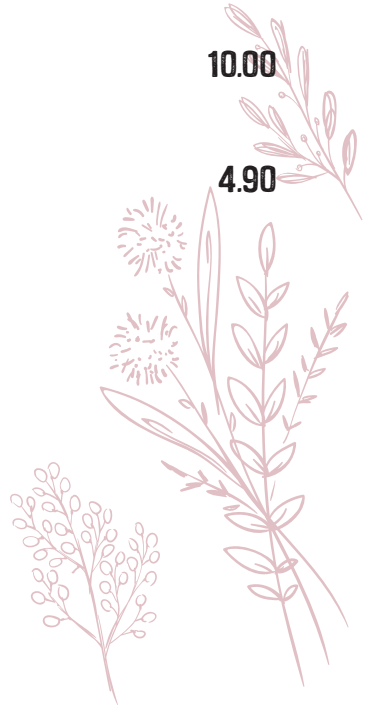
EISKAFFEE **13.50**
Moccaglace, Espresso, Schoggisauce und Nidlä

ABTEIHOFTRAUM **16.00**
Vanille-, Pistazien- und Schoggiglace mit saisonalen Früchten und Nidlä

MORGENROT **14.00**
Erdbeerglacee, Espresso, Schoggisauce und Nidlä

FRAPPÉ VANILLE / MOCCA / ERDBEERE / PISTAZIE / KOKOSNUSS / SCHOGGI **10.00**

4.90



SÜESS

HUUSGMÄCHTÄ CHUÄCHÄ

mit Nidlä

5.50

+1.50

HUUSGMÄCHTI WÄHE

mit Nidlä

7.50

+1.50

MANDELSTANGE

von der Bäckerei Schefer

4.00

NUSSSTANGE

von der Bäckerei Schefer

4.00



MILCH
KONSUMGEMEINSCHAFT
IM
ABTEI
HOF | **GASTWIRTSCHAFT**

FLÜSSIGS CHALTS

HUUSGMACHTÄ IISTEE

mit Liäbi gmacht

30cl

5.50

APPENZELLER MINERAL

Laut oder Leise

33cl

5.00

SÜESSES GSÖFF

Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella Rot,
Rivella Blau, Apfelschorle, Goba Citro

33cl

5.00

BITTER

Sanbitter, Tonic Water

20cl

5.50

CHARISMA

Appenzeller Mineralwasser mit Weihrauchhydrolat

33cl

5.00

Im Charisma trifft Weihrauchhydrolat auf Appenzell Mineral ...

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**

APÉROOOOOO...!

HUUS-APÉRO MIT GÜX 10.00

HUUS-APÉRO OHNI GÜX 10.00

APÉROL SPRITZ 12.00

HUGO 12.00

AMICERO SPRITZ MIT GÜX 12.00

AMICERO SPRITZ OHNI GÜX 10.50

GIN TONIC 12.00

LILETTE MIT RED BERRY 12.50

MARITO-SPRITZ 12.00

GESPRITZER WEISSWEIN 8.00

Süss oder Sauer

KAFI & TEE

KAFFEE, ESPRESSO 4.50

MILCHKAFFEE, CAPPUCCINO 5.00

LATTE MACCHIATO 6.00

WARMI ODER CHALTI OVI/SCHOGGI 5.00

KAFFEE ZWETSCHGÄ, TRÄSCH, CHRÜTER 6.00

MILCHI KAFFEE 9.50

SIROCCO TEE 5.00

Früchte-, Minze-, Schwarz-, Verveintee, Ginger-Lemon



MILCH
KAPPUCCINO
ESPRESSO

IM
ABTEI
HOF

GASTWIRTSCHAFT



BIÄR & MOSCHT

MÖHL SAFT VOM FASS - KLAR mit und ohne Alkohol	4.0%	49CL	6.50
EINSIEDLER LAGER	4.8%	58CL	6.50
EINSIEDLER WEIZEN	5.4%	50CL	7.00
EINSIEDLER SPEZLI	5.2%	33CL	5.00
EINSIEDLER RADLER	2.5%	33CL	5.00
EINSIEDLER DINKELBIER BIO	4.5%	33CL	6.00
EINSIEDLER SPEZIALBIER DUNKEL	5.2%	33CL	6.00
EINSIEDLER ALKOHOLFREI	0.0%	33CL	5.50

KELLEREI **KLOSTER** EINSIEDELN

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 gekellert. 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.



BLÜTERLI

VIVUS RIESLING TROCKEN AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	12.2%	10CL 75CL	8.00 51.00
VIVUS ROSÉ EXTRA BRUT AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	12.3%	37.5CL	29.00
RIMUSS BIANCO DRY RIMUSS & STRADA - HALLAU	0.0%	10CL 75CL	6.50 34.00

WYSSÄ & ROSÉ

INITIO - MÜLLER-THURGAU AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	11.3%	10CL 75CL	7.00 46.00
RÄUSCHLING AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	12.5%	10CL 75CL	7.50 49.00
PINOT GRIS - KLOSTER FAHR AOC ZÜRICH - WEININGEN ZH KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	13.6%	75CL	49.00
ROSÉ - FEDERWEISS - PINOT NOIR AOC ZÜRICH - KLOSTER FAHR KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN	13.8%	50CL	25.00

ROUTÄ

PINOT NOIR - KLOSTER FAHR 13.5% 10CL 7.00
AOC ZÜRICH - WEININGEN ZH 75CL 49.00
KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

ZWEIGELT - KLOSTER FAHR 12.3% 10CL 8.00
AOC ZÜRICH - WEININGEN ZH 75CL 51.00
KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

KONVENT - PINOT NOIR 14.0% 75CL 53.00
AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ
KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

CUVA - GAMARET & PINOT NOIR 15.5% 75CL 69.00
AOC ZÜRICHSEE - FREIENBACH SZ
KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

SCHNAPS

RESIDENZA GRAPPA 40% 4CL 9.00
UVA AMERICANA - BELLINZONA
KELLEREI KLOSTER EINSIEDELN

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

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.

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

