



Klosterkatz

Restaurant · Café · Wein



Bio & Regional

Transparenz spielt die entscheidende Rolle.

Wir haben uns entschlossen bei regionalen, bäuerlichen Betrieben zu kaufen. Sofern verfügbar, kochen wir mit hier erzeugten, frischen Produkten.

Damit entsprechen wir dem Wunsch unserer Gäste und unserer Überzeugung nach gesunden, transparent erzeugten Lebensmitteln von hoher Qualität.

In einem ständigen Prozess überprüfen wir alle für die Zubereitung der Speisen erforderlichen Grundprodukte und Zutaten nach folgenden Kriterien:

- Beste Qualität und Frische
- Biologischer Anbau
- Ökologisch nachhaltig
- Artgerechte Tierhaltung



Restaurant Klosterkatz

BRUDER JACOB Biergarten

Herzlich willkommen,

das Klosterkatz-Team freut sich, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen. Genießen Sie das historische Ambiente im über 500 Jahre alten, ehemaligen Gesindehaus und den einzigartigen Blick auf das Kloster Maulbronn. Gutes liegt so nahe – diese Erkenntnis ist unser Leitsatz geworden.

Dem Gedanken der Nachhaltigkeit folgend streben wir eine langfristige Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten an.

Wir garantieren eine hohe Qualität der Produkte aus nachvollziehbaren und regionalen Quellen. Unsere Lieferanten und deren Produkte haben wir nach diesen Grundsätzen ausgewählt. Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und die hohe Produkt- und Servicequalität des Hauses genießen. Durch die Verbindung von gutem Essen und modernem Lebensstil wollen wir eine besondere, familiäre Erlebniswelt schaffen.

Ihr Klosterkatz-Team





Burrata



Bruschetta

Vorspeisen

10	Pizzabrot.....	7,90
11	Bruschetta Knuspriges Ciabatta-Brot mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und extra nativem Olivenöl	10,50
65	Burrata auf Ratatouille-Gemüse und Rucola mit Pizzabrot	16,20
12	Caprese Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Olivenöl, Pizzabrot	14,50
17	Gambas al ajillo Gambas aus dem Ofen in Olivenöl, Knoblauch, Pizzabrot.....	19,50
13	Meeresfrüchtesalat Octopus, Sepia, Shrimps, Sellerie, Knoblauch, Pizzabrot	21,90
14	Carpaccio vom heimischen Rind Dünne Scheiben vom heimischen Rinderfilet, mariniert, Pizzabrot	15,90
16	Mediterraner Vorspeisenteller Parmaschinken mit Melone, Salami- und Käsevariationen, Grillgemüse, Meeresfrüchtesalat, mit Pizzabrot.....	23,90
50	Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Pizzabrot.....	9,50

Salate

60	Gemischter Salat*	9,90
63	Chef Salat* mit Thunfisch und Ei.....	17,90
62	Klosterkatz Salat* mit Schafskäse, frischem Grillgemüse, frischen Paprikastreifen, Peperoni und Kalamata Oliven	17,90
64	Caesar Salat* mit Putenbruststreifen, Kirschtomaten, Parmesankäse und Croûtons.....	18,90
67	Veggie Salat* mit Falafelbällchen, frischem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven	17,90

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Pizzabrot

* Blatt- & Wildkräutersalat, Radicchio, Gurken, Karotten, Radieschen



Klosterkatz Pizza

100	Pizza Margherita Mozzarella und hausgemachte Tomatensauce.....	10,00
101	Pizza Funghi Frische Champignons, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	12,50
102	Pizza Salami Hausmacher Salami, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	12,90
103	Pizza Prosciutto Hinterschinken aus der Region (Metzgerei Hochwald), hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	12,90
115	Pizza Hawaii Saftige Ananas, Hinterschinken aus der Region (Metzgerei Hochwald), hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	13,00
105	Pizza Thunfisch Thunfisch, Zwiebeln, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	14,90
107	Pizza Napoli Sardellen, Kapern, Knoblauch, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	14,90

Beste Zutaten aus regionaler Erzeugung

Unser Pizzateig wird täglich aus **Kraichgau-Korn-Mehl**, frischer Hefe, reinem Wasser, Pflanzenöl und etwas Salz hergestellt. Frei von Konservierungsstoffen und sonstigen Zusatzstoffen.

Unsere **hausgemachte Tomatensauce** und **echter Mozzarella** bilden den Grundbelag unserer Pizzen. Wann immer es möglich ist verwenden wir frische Zutaten, wie zum Beispiel frische Champignons oder frisches Grillgemüse.

Die Landmetzgerei Hochwald aus Knittlingen liefert für unsere Pizzen **gekochten Hinterschinken** und **feine Salami**.



**Hochwald
Landmetzgerei**

Inh. Holger Sayer

Klosterkatz Pizza

108	Pizza Calabrese Scharfe „Spianata calabrese“ Salami, frische Paprikawürfel, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	14,90
113	Pizza Capricciosa Hinterschinken aus der Region (Metzgerei Hochwald), frische Champignons, Artischocken, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	14,90
104	Pizza Klosterkatz Hinterschinken und Hausmacher Salami aus der Region (Metzgerei Hochwald) , frische Champignons, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	15,50
144	Pizza Quattro Formaggi Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano Parmesan, Schafskäse, hausgemachte Tomatensauce	15,50
110	Pizza Meeresfrüchte Meeresfrüchte, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	15,90
109	Pizza Parma Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Parmesan, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella.....	16,90
106	Pizza Veggie Frisches Grillgemüse, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella	16,50
111	Zusätzliches Gedeck.....	1,80

Für unsere kleinen Gäste

160	Penne mit hausgemachter Tomatensauce.....	6,20
161	Tortellini mit Schinken und Sahnesauce.....	6,20
162	Pizza Margherita Hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella	6,20





Klosterkatz Klassiker
Spaghetti Scoglio, Saisonal im Angebot.

Pasta

189	Spaghetti Pomodoro Mit hausgemachter Tomatensauce.....	10,90
181	Spaghetti aglio, olio e peperoncino Frischer Knoblauch in extra nativem Olivenöl, dazu Peperoncino und frische Petersilie - scharf.....	11,90
183	Tortellini mit Schinken und Sahnesauce Hinterschinken aus der Region (Metzgerei Hochwald).....	12,90
182	Penne all´Arrabbiata Frische Paprikawürfel, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino und hausgemachte Tomatensauce - scharf.....	13,90
180	Spaghetti Bolognese Traditionelles Ragout vom Rind und Kalb, fein gehackte Zwiebeln, Sellerie, Karotten und hausgemachte Tomatensauce.....	13,90
184	Spaghetti Zucchini Milde Komposition aus frischen Zucchini, Paprika, Kalamata Oliven und hausgemachter Tomatensauce.....	14,90
188	Lasagne al forno Ragout vom Rind und Kalb, Hinterschinken aus der Region (Metzgerei Hochwald) hausgemachte Tomatensauce und Käse....	14,90
186	Penne Salmone Mit frischem Lachs und hausgemachter Tomaten-Sahnesauce.....	19,90
187	Spaghetti Willi Mit Riesengarnelen, extra nativem Olivenöl und frischem Knoblauch - scharf.....	19,90





Der Maulbronner Mönch Bruder Jacob – Erfinder der Maulbronner „HerrgottsbscheiBerle“

Um ein wertvolles Stück Fleisch in der Fastenzeit nicht verderben zu lassen, versteckte es der findige Maulbronner Laienmönch Jacob in Teigtaschen.

Die Maulbronner Nudeltaschen wurden später abgekürzt zu „Maultaschen“ und entwickelten sich zu einem bis heute beliebten schwäbischen Gericht.



"CLASSIC"



"VEGGIE"

Maulbronner Bruder Jacobs Maultaschen

200	Maulbronner Bruder Jacobs Maultaschen "CLASSIC" geschmolzt mit Zwiebeln, feiner Bratensauce, Kartoffelsalat und kleinem Salat	20,50
201	Maulbronner Bruder Jacobs Maultaschen "VEGGIE" in hausgemachter Tomatensauce und kleinem Salat	19,90
202	Maulbronner Bruder Jacobs Maultaschen "STEINPILZ" in feiner Pilzsauce mit kleinem Salat	21,90
203	Bruder Jacobs Maultaschen "SALAT" gebratene Maultaschen-Scheiben auf Blatt- & Wildkräutersalat, Kartoffelsalat, Radicchio, Gurken, Karotten, Radieschen, Schafskäse	18,90
204	Bruder Jacobs Maultaschen "VEGGIE-SALAT" gebratene vegetarische Maultaschen-Scheiben auf Blatt- & Wildkräutersalat, Kartoffelsalat, Radicchio, Gurken, Karotten, Radieschen, Schafskäse	18,90

Original
Maulbronner

**Bruder
Jacobs**[®]
Maultaschen

Bruder Jacobs Maultaschen -
die „Herrgotts'b'scheiBerle“
nach altem Rezept
mit besten Zutaten von
Hand hergestellt.



"STEINPILZ"



"SALAT"





Vom Kalb

300	Kalbsschnitzel Klosterkatz In Tomaten-Sahnesauce mit Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	26,50
301	Kalbsschnitzel mit frischen Champignons In Kräuter-Sahnesauce, Beilagensalat und frischem Pizzabrot	26,50
302	Kalbsschnitzel Nizzarda In mild-würziger Senf-Sahnesauce, Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	26,50
303	Salt´in Bocca alla Romana Mit Parmaschinken, Salbei und Weißwein-Sauce, Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	28,00

Vom Rind

350	Rumpsteak gegrillt Mit Kräuterbutter, Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	29,00
351	Rostbraten mit Zwiebeln Mit Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	29,50
352	Rumpsteak mit Cognac-Sahnesauce Mit Beilagensalat und frischem Pizzabrot.....	29,50
353	Rinderfilet gegrillt Vom heimischen Rind, mit Beilagensalat und frischem Pizzabrot....	33,50

Extra-Beilagen

400	Pizzabrot.....	7,90
401	Rosmarinkartoffeln	8,50
402	Mediterranes Gemüse	9,50
403	Pasta nach Wahl.....	6,50

Hochwald Landmetzgerei

Inh. Holger Sayer

Klosterkatz
Fleischspezialitäten
aus der Landmetzgerei
Hochwald vom
heimischen Rind aus
der Region Stromberg
Kraichgau.



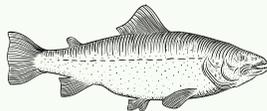


Fisch und Meeresfrüchte

- 456 Forelle im Silbermantel (entgrätet)
 Klosterkatz Spezialität – frische Forellen aus dem Schwarzwald (Zordel)
 Aus dem Backofen, fein gewürzt, mit Zwiebeln gefüllt und frischem
 Pizzabrot, Beilagensalat29,90
 Die Forellen kommen aus dem reinen, klaren und sauerstoffreichen
 Wildbachwasser der Fischzucht Zordel im idyllischen Eyachtal.
- 455 Octopus gegrillt
 mit frischem Pizzabrot und Beilagensalat.....33,50
- 464 Zanderfilet
 in Zitronensauce und frischem Pizzabrot, Beilagensalat32,90
- 465 Zanderfilet
 in Calabresesauce mit Oliven, Kapern - scharf
 und frischem Pizzabrot, Beilagensalat32,90



Frische Forellen
 aus dem
 Schwarzwald



Frischen Fisch und Meerestiere -
 Seesunge, Seeteufel, Black Tiger Garnelen, Dorade
 und mehr bieten wir Ihnen tagesaktuell an.

Dessert

- 503 Gemischtes Eis (3 Kugeln)..... 6,60
- 511 Tartufo nero 7,50
- 500 Hausgemachtes Tiramisu 7,50
- 641 Espresso Affogato
 Eine Kugel Vanilleeis, „ertränkt“ in Espresso..... 5,10



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.
 Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen & Getränken
 enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.



Alkoholfreie Getränke

550	Tafelwasser	0,30 l	2,90
551	Ensinger Gourmet Quelle „Classic“ oder „Still“	0,75 l	6,90
602	Ensinger Gourmet Quelle „Medium“	0,50 l	5,60
563	Apfelsaft-Schorle	0,30 l	4,20
565	Johannisbeernektar-Schorle	0,30 l	4,20
566	Bio Quittensaft-Schorle	0,30 l	4,60
552	Coca Cola	0,30 l	4,20
553	Coca Cola Zero	0,30 l	4,20
554	Fanta	0,30 l	4,20
555	Cola-Mix	0,30 l	4,20
557	Fever-Tree „Bitter Lemon / Indian Tonic Water“	0,20 l	4,40
559	Kumpf Apfelsaft	0,30 l	4,60
560	Kumpf Orangensaft	0,30 l	4,60
561	Kumpf Johannisbeernektar	0,30 l	4,60
562	Bio Quittensaft	0,30 l	5,20
590	Bitterino Alkoholfreier Aperitif aus Italien	0,10 l	3,90

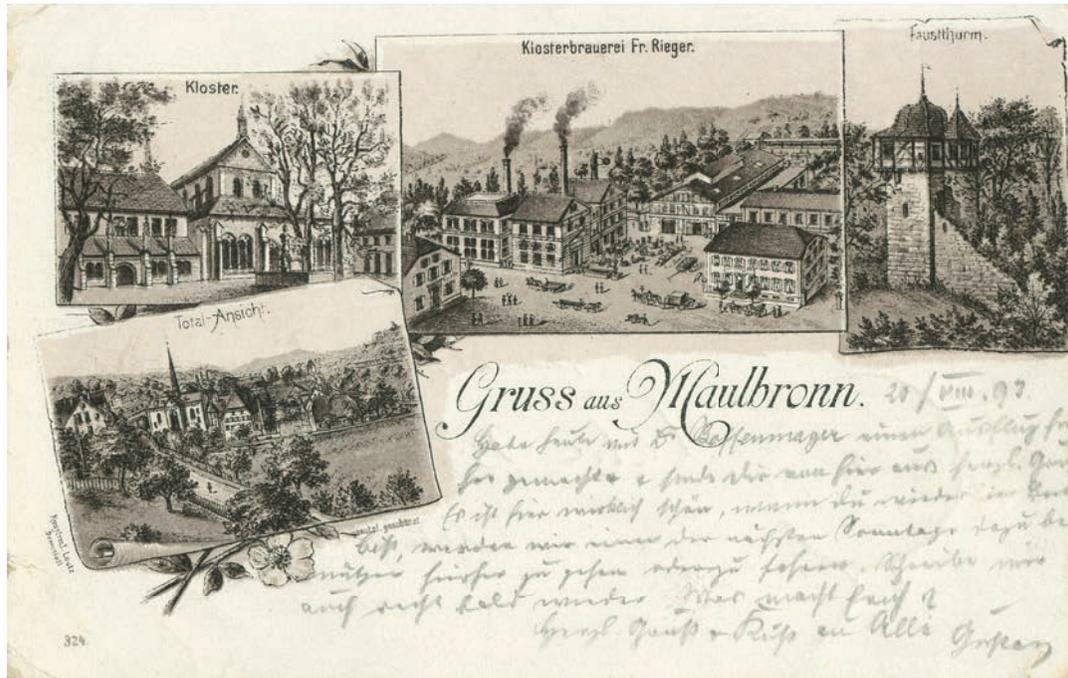
LEMONAID⁺

592	Lemonaid Limette Erfrischende Limonade aus dem reinen Saft der Limette	0,33 l	4,90
593	Lemonaid Blutorange Fruchtige Blutorangen-Limonade - verfeinert mit Grapefruit, Orange und Zitrone	0,33 l	4,90
594	Lemonaid Maracuja Leckere Passionsfrucht - Limonade mit einem Schuss Limette und Mango	0,33 l	4,90



Ökologisch angebaute Zutaten,
fair gehandelt.
Förderung sozialer Projekte
vor Ort.
lemonaid.de





Historischer Stich der Klosterbrauerei Fr. Rieger, Maulbronn, von 1897

Seit 1865 Maulbronner Klosterbräu

Das nördlich des Schwarzwalds im heutigen Kraichgau gelegene Kloster Maulbronn gilt als die am besten erhaltene mittelalterliche Klosteranlage nördlich der Alpen. Die ehemalige Zisterzienserabtei (1147 - 1556) ist seit 1993 Weltkulturerbe der UNESCO.

Das Maulbronner Klosterbräu ist ein kerniges, würziges Festtagsbier mit feinerherbem Hopfenaroma.

Nach dem Rezept der ehemaligen Klosterbrauerei Maulbronn von Palmbräu gebraut.

Biere vom Fass

	Maulbronner Klosterbräu Hell		
	Feingehopft, kräftig, nach altem Rezept gebraut		
850	0,30 l	4,30
851	0,50 l	5,50
	Maulbronner Klosterbräu Dunkel		
	Würzig, malzig, mit einem Hauch nach Zartbitterschokolade		
852	0,30 l	4,30
853	0,50 l	5,50
	Maulbronner Klosterbräu Radler		
884	0,30 l	3,90
882	0,50 l	5,30

Maulbronner
Klosterbräu

Flaschenbiere

880	Palmbräu Hefe Weizen.....	0,50 l	5,50
881	Palmbräu Kristall Weizen.....	0,50 l	5,50
883	Bitburger alkoholfrei.....	0,33 l	4,40
885	Maisel´s Hefe-Weissbier alkoholfrei.....	0,50 l	5,50

Palmbräu
STOLZ
DES KRAICHAUS



Maulbronner
Klosterbräu

Unser Tipp zum Mitnehmen!

Maulbronner Klosterbräu
im praktischen Sixpack.

6 x 0,33 l, Bügelflaschen..... 9,50
inkl. 0,90 € Pfand.



„Kaffee ist unsere Leidenschaft, vom Anbau bis zur Tasse“

Von Anfang an waren wir auf der Suche nach einer handwerklichen Kaffee-Rösterei die Kaffee direkt bei den Erzeugern im Herkunftsgebiet einkauft und unseren hohen Ansprüchen an Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit gerecht werden.

So stammt ALMA MAYA - Kaffee aus einer kleinbäuerlichen Kaffee-Plantage im Hochland von Guatemala und wird in einer Höhe von 1.200 bis 1.500 m angebaut. Ein einzigartiger Kaffee von höchster Qualität gewachsen unter idealen klimatischen Bedingungen.

Schonende Röstung:

Rösterei:	Hagen Kaffee-Rösterei, Heilbronn
Röstung:	Trommel-Röstmaschine (Kapazität 30 Ka)
Rösttemperatur:	Max. 170 bis 200 Grad, aromaschonend (i.Vgl. Industrie-Rösttemp.: 350 Grad)
Röstdauer:	12 bis 20 Minuten (i.Vgl. Industrie-Röstzeit: 150 Sekunden)
Fazit:	Der Abbau von Röstreizstoffen sorgt für guten, gesunden Kaffeegenuss.

Klosterkatz Kaffee-Zubereitung:

Kaffeemaschine:	Marzocco-Siebträger-Maschine
Kaffeemühlen:	Mahlkönig
Brühtemperatur:	93 Grad - 96 Grad
Wasserhärte:	3 Grad dH = deutsche Härte

Für unsere Gäste wird jede Tasse frisch an der Siebträger-Maschine unter ständiger Kontrolle durch unseren Barista zubereitet.



Kaffeespezialitäten

630	Espresso originale Traditionelle Espressomischung in helldunkler Röstung	2,90
631	Espresso doppio Doppelter Espresso	4,80
632	Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaum	3,40
633	Café Americano Espresso, verlängert mit heißem Wasser, Milchkännchen	3,80
634	Café Americano entkoffeiniert Espresso, verlängert mit heißem Wasser, Milchkännchen	3,80
635	Cappuccino Espresso wird mit warmer, aufgeschäumter Milch aufgegossen	4,20
636	Milchkaffee Espresso, verlängert mit einer größeren Menge Milch und Milchschaum	4,80
637	Latte Macchiato Espresso mit viel Milch und Milchschaum, im Glas serviert	4,80
643	Großer Kaffee Espresso, verlängert mit heißem Wasser	5,00
641	Espresso Affogato Eine Kugel Vanilleeis, „ertränkt“ in Espresso	5,10
650	Aufpreis Hafermilch	0,20



yoffi Coffee
LIMITED EDITION



Unser
Geschenk-Tipp
für höchsten
Kaffeegenuss –
zum Mitnehmen.



Bio-Teespezialitäten

Alle Teespezialitäten werden im
Kännchen (2-3 Tassen) serviert.....6,50



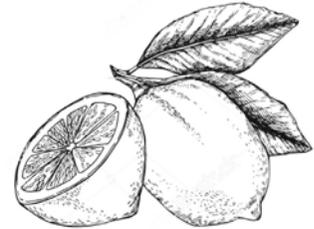
- 700 **Schwarzer Tee „Indien Assam“ FTGFOP1 Tonganagaon k.b.A.**
Schwarztee (Ein Tee mit mittelkräftigem, gehaltvollem - würzigem und wenig bitterem Geschmack mit mitteldunklem Aufguss. DE-ÖKO-001)
- 715 **China White Tea „Pai Mu Tan“ k.b.A.**
Weißer Tee Großes, zartgrünes Blatt, dass in der chinesischen Provinz Fujian nach uralter Tradition hergestellt wird. Zartgelbe Tasse, mit edlem, fein-duftigem Geschmack. DE-ÖKO-001
- 735 **Grüner Tee China „Half Gunpowder“ k.b.A.**
Grüntee Fein gerolltes, kugelförmiges Blatt. Klare gelb-grünliche Tasse, mit intensivem und leicht herbem Geschmack. Zutaten: Grüner Tee aus China. Aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKO-001
- 725 **Kräutermischung „Basische Kräuter“ k.b.A.**
Kräutertee Zutaten: Apfel, Fenchel, Lemongrass, Griechischer Bergtee, Hanfblätter, Brennesselblätter, Verbenblätter, Karotten, Salbeiblätter, Rosmarin. DE-ÖKO-001
- 736 **Rooibos Vanille k.b.A.**
Rooibos Tee Kupferrote Tasse, mit aromatischem Geschmack und einer dezenten Vanillenote. Zutaten: Rooibos, natürliche Aromen. DE-ÖKO-001
- 745 **Früchtemischung „Bio-Physalis“ k.b.A.**
Früchtetea Gelbe Tasse, sehr säurearm, mit exotisch-süßem Physalis-Lemongras-Orangen-Geschmack. Zutaten: Apfel, Feigen, Physalis, Lemongras, natürliches Aroma, Hibiskus, Zitruschalen, Ringelblumenblüten, Hagebutte. DE-ÖKO-001



Alice bei der Teegesellschaft
John Tenniel (1865)

Heiße Getränke

746	Hausgemachter Ingwer-Limettentee	6,20
	Mit frischen Minzeblättern, Ingwer, Limette und Honig	
800	Heiße Schokolade mit Sahne/ohne Sahne	5,20/4,60
830	Heiße Zitrone mit Honig	3,90
840	Frischer Pfefferminztee	5,50
	Mit frischen Minzeblättern und Honig	



Aperitifs

920	Prosecco Bellussi Brut DOC, Valdobbiadene-Treviso	0,10 l	7,50
921	0,75 l	26,50
901	Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,20 l	8,50
902	Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda... ..	0,20 l	8,50
595	Lillet Wild Berry		
	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,20 l	8,50
904	Campari Soda/Orange		
	Campari mit Soda/Orangensaft	0,30 l	7,50
907	Sherry Fino	5 cl	5,80
908	Sherry Secco	5 cl	5,80
906	Martini Bianco	5 cl	5,80



Maulbronner Klostergeist

EDELBRÄNDE

- 993 Quitten-Edelbrand2 cl 4,50
40 % vol. – Destilliert wurde dieser Quittenbrand aus Apfel- und Birnenquitten. In der Nase ein feiner Duft nach Quitte, im Gaumen komplex, würzig anhaltend im Abgang. Ein feiner, milder Genuss.
- 995 Williams Christ Birnenbrand2 cl 4,50
40 % vol. – Handverlesene goldgelbe Früchte, eine schonende Destillation und eine abschließende Reifephase geben diesem Edelbrand seinen Charakter.

Blutwurz

- 951 Maulbronner Faust Blutwurz..... 2 cl 4,50
37 % vol. – Feuriger Blutwurz-Kräuterschnaps nach altem Rezept von Hand angesetzt und unter ständiger Kontrolle gereift.

„Ess Durmentill und Bibernell,
dann stürbst net so schnell“

Diesen Rat gab Dr. Johannes Faust schon zu Zeiten
als die Pest noch wütete.

Die Blutwurz, auch Heilwurz, Rotwurz oder Tormentill genannt,
wird in der modernen Pflanzenheilkunde empfohlen.
Sie wirkt mit ihrem Gerbstoffgehalt zusammenziehend
und entzündungshemmend.

Kräuterlikör

- 952 Maulbronner Faust Kräuterlikör..... 2 cl 4,50
30 % vol. – Magischer Kräuterlikör nach altem Rezept mit 12 Kräutern angesetzt.

Magie der Kräuter

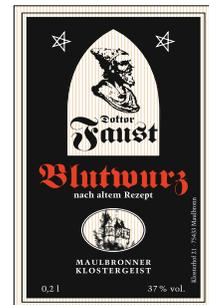
Die heilende Wirkung der Kräuter ist seit Jahrhunderten
Teil der Naturheilmedizin.

Nach einem alten Rezept, welches von Generation
zu Generation weitergegeben wurde, ist der Maulbronner Faust
Kräuterlikör aus edlen Naturkräutern hergestellt.

Ein Elixier für Magen, Geist und Seele.



Höchster Genuss
für Leib und Seele:
Edelbrände und
Destillate aus
sortenreinem Obst
der Spitzenqualität –
gereift im milden Klima
des Zabergäus.



Hier zum
Mitnehmen!



Spirituosen

961	Sambuca di Molinari	2 cl	3,50
962	Amaretto Disaronno	2 cl	3,50
963	Ramazotti	4 cl	4,80
990	Grappa Riserva..... Distilleria Zanin	2 cl	4,80
991	Grappa di Barolo.....	2 cl	7,50
980	Balvenie 15 Jahre, Single Barrel Whisky	2 cl	6,50
	Whiskytyp: Single Malt, Herkunft: Speyside/Scotland.....	4 cl	12,50
976	Oban 14 Jahre Highland Whisky.....	2 cl	6,50
	Whiskytyp: Single Malt, Herkunft: Highlands/Scotland	4 cl	12,50
982	Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva.....	2 cl	5,90
	4 cl	11,50
985	Hendrick´s Gin	5 cl	8,50
	Schottland, North Lanarkshire, 44 % vol. Offenbart im Aroma erfrischende, reiche Noten, bei denen Frucht, Wacholder und Kräuter auf Gurke treffen.		
997	Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin.....	5 cl	8,50
	Deutschland, Schwarzwald, 47% vol. Ein reiner Wacholderduft mit spritziger Zitrone und einem süßen, floralen Aroma. Harmonisch und balanciert ist der Gin doch sehr komplex.		
998	Gin Mare Mediterranean Gin	5 cl	8,50
	Spanien, Barcelona, 42,7% vol. Wacholderbeeren, typisch mediterrane Zutaten und Kräuter geben dem Gin Mare seinen ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter.		
557	Fever-Tree „Bitter Lemon / Indian Tonic Water“	0,20 l	4,40

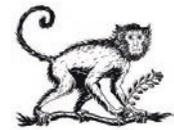
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
THE BALVENIE®

OBAN

Zacapa
Rum

Die Destillate reifen in Bourbon-, Sherry- und Pedro-Ximenez-Wein-Fässern auf 2300 m über dem Meeresspiegel im „Haus der Wolken“, dem traditionellen Zacapa Rum-Lager.

HENDRICK'S
GIN



MONKEY 47

GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN



FEVER-TREE



Unser WeinKulturErbe

Römer, Mönche und Moderne.

Rund 1.700 Jahre Weinbau in der Region Stromberg,
Heuchelberg und dem Kraichgau.

Wein war im ganzen römischen Reich das am weitesten verbreitete alkoholische Getränk.

Kaiser Probus (276-282 n.Chr.) hob die Beschränkungen für den Weinbau in Gallien, Spanien, Britannien und den Donauprovinzen auf.

Um das dritte Jahrhundert nach Christus wurde im damaligen Germanien erstmals Weinbau betrieben.

Zu jener Zeit wurde der Wein mit Wasser verdünnt und in den Verhältnissen 2:5, 1:2 oder 1:4 getrunken.



Schwertransport auf einem Fluss:
Zwei Gehilfen treideln vom Ufer aus mit
Seilen ein Frachtschiff aufwärts, das
mit großen Weinfässern beladen ist.

Relief aus Cabrières d' Aigues
(Vaucluse, Frankreich).

Quelle: Römermuseum Güglingen



Zisterzienser-Mönche gründeten 1147 das Kloster Maulbronn und brachten aus Burgund den Weinbau in die Region rund um das Kloster.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich der Weinbau in der ganzen Region

zu seiner heutigen Blüte. So zählt unser Weinbaugebiet heute zu den Besten in Deutschland.

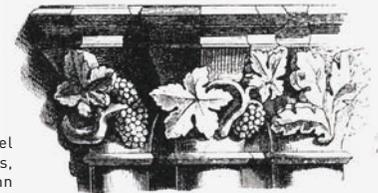
An sonnigen Hügeln und im milden Klima wachsen auf Keuper-, Ton- und Mergelböden die exzellente Weine der Region Strom-

berg, Heuchelberg und dem Kraichgau.

Unter ständiger Kontrolle der Kellermeister werden die edlen Tropfen bis zur vollen Reife ausgebaut. Die hohe Qualität der Weine wird durch viele Prämierungen bestätigt.



Weinlaub-Traubenkapitel
im Westflügel des Kreuzgangs,
Kloster Maulbronn





Artemayer
Artemayer

WEINKARTE

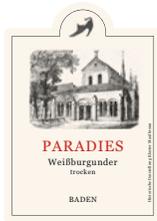
Offene Weine

	Rosé	0,10 l	0,20 l	
1090	„Sunset Twilight“ QbA, Deutschland	4,20	6,20	
	 Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach Ein Sonnenuntergang inszeniert in fruchtig leichtem Rot			
	Rotwein			
1071	„Nero D´Avola“, Sizilien	4,20	6,20	
	 Weingut Marchese Montefusco, Sizilien In der Farbe zeigt dieser Wein ein intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Note deutliche Aromatik nach Tabak, Gewürzen und mineralischen Noten. Der Wein zeigt sich im Gaumen balanciert und weist Noten von Brombeeren und Kirschen auf.			
1073	„Primitivo“, Apulien/Italien	4,20	6,20	
	 Weingut Masseria La Volpe, Apulien Ein Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Im intensiven, fruchtigen Bouquet sind Noten von Pflaumen und Kirschen wahrnehmbar. Im Geschmack ist dieser Wein körperreich und lang anhaltend.			
1020	Trollinger-Lemberger, trocken			
	 Weingut Herzog von Württemberg* 4,40	7,30		
	Der Wein ist durch seine milde, gut eingebundene Fruchtsäure ausgesprochen harmonisch. Er besitzt eine elegante Würze und Aromen von Kirschen und einen Anklang von Karamell.			 *
	Weißwein			
1080	Orvieto Secco, Umbrien/Italien	4,20	6,20	
	 Weingut Cantine Bigi, Umbrien			
1082	Pinot Grigio, Venetien/Italien			
	 Weingut Zago, Venetien	4,20	6,20	
1086	Blanc de Noir vom Pinot Meunier, halbtrocken			
	 Weingut Merkle, Ochsenbach	4,40	7,30	
1050	Maulbronner Eilfingerberg			
	 Weingut Herzog von Württemberg* Riesling trocken	4,40	7,30	
	Ein fruchtiger Riesling mit Aromen von Maracuja, Holunder und grünem Apfel. Der Wein hat eine lebhaft Säure und einen langen Nachhall.			 *
1060	Schorle weiß/rot/rosé		5,40	

* VDP. Verband Deutscher Prädikatsweingüter

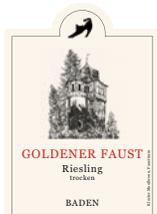
Klosterkatz Weinedition

Genießen Sie die erlesenen Weine der Klosterkatz Weinedition. Höchste Qualität, mit Leidenschaft angebaut und gekeltert von Winzern aus der Region Stromberg, Heuchelberg und dem Kraichgau.



1030 PARADIES
 Weißburgunder, trocken.....4,30 0,10 l 0,20 l 0,75 l 7,30 24,50

Weingut Hagenbucher, Sulzfeld
 Wein mit einer schönen Frucht, herrlich reintönig;
 feines Bouquet; füllig, klar, reife Frucht mit Struktur.



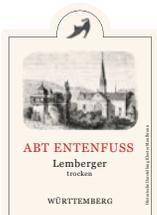
1040 GOLDENER FAUST
 Riesling, trocken.....4,30 7,30 24,50

Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld
 Reifer klarer Duft von Zitrus- und exotischen Früchten,
 Weinbergpfirsich und Mirabellen, auf dem Gaumen
 schöne Konzentration mit feinem Spiel und Frucht,
 Mineralität und einer frischen Säure.



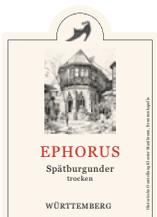
1074 KLOSTERKATZ ROSÉ
 Muskattrollinger Rosé, halbtrocken.....4,30 7,30 24,50

Weingärtner Cleeborn-Güglingen
 Herrliche Aromen von Kirschen, Rosen und etwas
 Kardamom prägen diesen Muskattrollinger.



1000 ABT ENTENFUSS
 Lemberger, trocken.....4,30 7,30 24,50

Weingut Wachtstetter, Pfaffenhofen
 Die dunkle, granatrote Farbe verspricht viel
 Konzentration. Sein Bouquet beginnt mit den würzigen
 Düften von Pfeffer sowie Nelken und findet Fortsetzung
 in den warmen Noten vollreifer Früchte wie Kirschen
 oder Brombeeren.

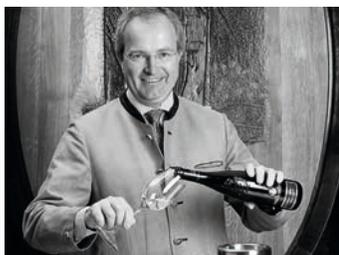


1010 EPHORUS
 Spätburgunder, trocken.....4,30 7,30 24,50

Weingut Lutz, Oberderdingen
 Der Wein präsentiert sich mit Aromen von roten Beeren,
 Vanille und dunkler Schokolade. Die Tannine und der
 Alkohol sind gut eingebunden. Ein eleganter Spätburgunder
 für besondere Anlässe. Die feine Holznote rundet das
 Geschmacksbild des Weines ab.

Weingut Herzog von Württemberg

		0,75 l
1520	Maulbronner Eilfingerberg Riesling, trocken	28,50
	Vollmundig und fruchtbetont. Feine Zitrus- und Maracujanote	
1500	Maulbronner Eilfingerberg Lemberger, trocken	39,50
	Elegant mit konzentriertem Bouquet von dunkeln Beerenfrüchten, Ausbau im großem Eichenholzfass	
1510	Maulbronner Eilfingerberg Lemberger großes Gewächs, trocken	71,00
	18 Monate Reifzeit im Barrique. Pfeffrige Würze mit intensiven Aromen von Pflaumen, Kirschen und Zimt.	



Herzog Michael von Württemberg

Seit mehreren Jahrhunderten besitzt das Haus Württemberg bekannte Weinberge – heute das einmalige Stammkapital des Weingutes, das so große Namen wie „Untertürkheimer Mönchberg“, „Stettener Brotwasser“, „Mundelsheimer Käsberg“ und natürlich

den „Maulbronner Eilfingerberg“ vorweisen kann. Zur Vielfalt der Böden in den sechs Einzellagen des Weinguts am Eilfinger Berg kommen die klassischen Rebsorten Riesling, Lemberger, Spätburgunder und Trollinger.



Weingut Wachtstetter

		0,75 l
1400	Cuvée Ernst Combé, trocken	39,50
	Die Cuvée Ernst Combé rot trocken vereint das Beste aus den Rebsorten Lemberger, Merlot, Cabernet Franc und Syrah. intensiver Duft nach hochreifen, schwarzen Kirschen, leuchtendes Rot im Glas Wohlige Noten von Johannisbeeren und Brombeeren und samtige Tannine.	
1410	Pfaffenhofen Merlot, trocken	28,00
	Ein wirklich gelungener Merlot mit tiefer Frucht, Frische und Eleganz. Eigenständig und überraschend – ein Allroundwein par excellence!	



Rainer Wachtstetter

Das Weingut Wachtstetter ist in Pfaffenhofen im Zabergräu zuhause und gehört zum erlesenen Mitgliederkreis des Verbandes der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) sowie zur Winzergruppe Junges Schwaben.

Inhaber Rainer Wachtstetter hat sich über die Grenzen des Ländles hinaus einen Namen gemacht als Erzeuger kräftig-würziger Rotweine – vor allem aus der Sorte Lemberger, aber auch von erstklassigem Riesling und Grauburgunder.



Weingut Burg Ravensburg · Weingut Heitlinger

0,75 l

1300 Löchle Grauburgunder großes Gewächs, Weingut Burg Ravensburg 48,00



Ein Grauburgunder von faszinierender Dichte und Länge, den man wunderbar genießen kann und der vorzüglich mit mediterraner Küche harmoniert.

1311 Chardonnay Reserve, trocken, Weingut Heitlinger 28,00



Die Trauben für den Chardonnay stammen aus jungen, biologisch bewirtschafteten Weinbergen von Großen und Ersten Lagen in Tiefenbach, Hilsbach und Odenheim. Deutlich reduzierter Holzeinsatz, leichte Reduktion, eine straffe und trinkbelebende Säure sowie eine für die Jugendlichkeit der Reben überraschend dichte Struktur.



Claus Burmeister

Der Schlüssel zum Geheimnis „Weine aus dem Weingut der Burg Ravensburg“ liegt in der einzigartigen Lage und der extrem seltenen Zusammensetzung der Böden des Rebbergs.

Aus der Einzigartigkeit dieses Terroirs schöpft das Weingut Burg Ravensburg

mit seinen bekannten Einzellagen Dicker Franz, Husarenkappe und Löchle und einer über 760-jährigen Erfahrung erlesenste Spitzenweine.

Das Weingut wird nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus bewirtschaftet.



*

Weingut Merkle

0,75 l

1089 Blanc de Noir vom Pinot Meunier, halbtrocken 24,50



Sortentypischer Burgunderduft, Noten von weißem Pfirsich, Ur-Ananas und Nashibirne kommen zum Vorschein und betören die Nase. Dabei wirkt dieser Blanc de Noir äußerst klar und präzise und zeigt im Abgang einen eleganten Schmelz.

1088 Spätburgunder Spätlese Löwenportal, trocken 30,00



Traditionelle Maischegärung und Reife 12 Monate lang im Holzfass. Komplex, angenehm und wenig Säure. Feine Pfeffer und Wacholdernuancen, dunkle Beerenfrucht und Bitterschokolade, sehr dicht, sehr vielschichtige Struktur mit viel Würze und Länge.



Familie Merkle

Das im württembergischen Ochsenbach ansässige Weingut Merkle widmet sich bereits seit 1988 dem Weinanbau sowie der Produktion von edlen Tropfen. Dabei nutzt das Ehepaar zur Vinifizierung von Traubenmost in Wein sogenannte Wildhefen, welche sie aus dem natürlichen Umfeld ihrer Weinberge beziehen.

Dieses revolutionäre Verfahren findet sich seit 2013 unter dem eingetragenen Warenzeichen Merkle Wildspontan®. Nicht nur die Struktur, sondern auch der Charakter der Weinerzeugnisse vom Weingut Merkle werden durch dieses neue Verfahren geprägt.

Weingut Lutz

0,75 l

1220



Oberderdinger Kupferhalde Sauvignon Blanc, trocken

27,00

Angenehmer Duft nach Brombeeren, Pflaumen, Himbeeren, hochreifen Schwarzkirschen und allerlei Gewürzduften. Kraftvoll und zugleich geschmeidig geht er über die Zunge und lässt dabei ganz lässig seine Muskeln spielen.

1210



Grauburgunder Edition, trocken

24,50

Ein typischer kraichgauer Grauburgunder. Im Glas präsentiert der Wein goldgelbe Farbreflexe mit Düften von Quitte, Ananas, Apfel, Brioche und Walnuss. Die spritzig lebendige Säure gibt ihm eine harmonische Eleganz.



Manuel Lutz

Unser Weingut befindet sich in der Amtsschreiberei des ehemaligen Rentamts Derdingen im Pfleghof des Klosters Herrenalb.

Auf der badischen Seite im Kraichgau wachsen auf Muschelkalk, Löss, Keuper, Buntsandstein und Mergel

in unterschiedlichen Ausprägungen überwiegend Riesling, Schwarzriesling, Weiß- und Grauburgunder.

Auf der württembergischen Hügelkette, dem Stromberg, gedeihen auf Keuperboden unsere Rotweine.

Weingut Schmalzried

0,75 l

1332



MüRie Weißweincuvée (Müller-Thurgau & Riesling)

24,50

Lage: Korber und Hanweiler Einzellagen

Das Bouquet erinnert an feine Zitrone und Ananas, die von schönen mineralischen Noten umspielt werden. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer erfrischenden Säure, die von einem schlanken und langanhaltendem Abgang begleitet wird.

1331



Sangiovese Roséwein, Spätlese

28,00

Lage: Hanweiler Maien, Besonderheit: Eine italienische Rebsorte mit Sondergenehmigung gepflanzt. Das Bouquet ist fein würzig. Im Geschmack präsentiert er sich weich mit einer angenehmen Frucht und einem langanhaltendem Abgang.



Familie Schmalzried

Das Weingut Schmalzried zählt zu den ersten Öko-Winzern Deutschlands und bewirtschaftet seit mehr als 100 Jahren die Weinberge im Remstal. Die biologischen Weine des Weinguts Schmalzried, die sauber ausgeprägt, individuell und charakterstark sind, finden sich regelmäßig in den Listen der besten Weine.

So wurde im Laufe der Jahrzehnte der Name Schmalzried zu einem Qualitätsmerkmal, das ausgezeichnete Weine in hochwertiger Bio-Qualität garantiert. Seit dem Jahr 2010 ist das Weingut auch Vertragspartner von Demeter, dem ältesten Bioverbands Deutschlands.



demeter

Italien

- 1610 Weingut Elio Altare / Barbera d'Alba doc / Piemont 0,75 l 61,50
-  Sortentypischer Burgunderduft, Noten von weißem Pfirsich, Ur-Ananas und Nashibirne kommen zum Vorschein und betören die Nase. Dabei wirkt dieser Schwarzriesling äußerst klar und präzise und zeigt im Abgang einen eleganten Schmelz
- 1670 Weingut Gianfranco Alessandria / Barolo DOCG / Piemont 74,00
-  Schönen Würze sowie besonderer Gehalt. Dies hat er insbesondere seiner mehrmonatigen Reife im Holzfass zu verdanken.

Elena Altare - Sommelière

Als Tochter des piemontesischen Weinmachers Elio Altare hat Elena Altare bereits ihr ganzes Leben lang mit der Produktion und dem Vertrieb von Wein zu tun.

Aus dieser Passion heraus vertritt sie seit 2007 in ganz Deutschland eine Auswahl

qualitativ hochwertigster Weingüter aus Italien.

Mit Ihrem Namen steht sie für eine hochwertige, limitierte Weinauswahl, ein exklusives Geschmackserlebnis und Produkten mit Persönlichkeit!



- 1750 Weingut Pilandro / Lugana TereCrèa DOC 48,00
-  Trocken, weich, ausgeglichen, samtig und behaarlich. Blütenaromen, ja ein ganzes Meer von Blüten, dominieren den Duft, dazu Pfirsich, Birne und eine feine Mandelnote. Auf der Zunge sehr zart, frisch, angenehm leicht und schön weich hintenraus.

Familie Lavelli

Das altehrwürdige Gutshaus Domus Pilandro stammt aus dem 16. Jahrhundert und liegt nur ein paar hundert Meter östlich des Örtchens San Martino della Battaglia, in Sichtweite vom Südufer des Gardasees.

Bereits 1980 erwarb die Familie Lavelli das Anwesen samt sei-

ner sieben Hektar Rebfläche. Heute betreibt die Winzer-Familie hier in nun dritter Generation Weinbau und führt die Jahrhunderte alte Tradition des beschaulichen Anwesens mit beachtlichem Erfolg fort.





"Ein Ort voller
Inspiration, Magie
und Genuß"



WAGNERHAUS

CAFÉ IM KLOSTERHOF

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Freitag,

Samstag, Sonntag & Feiertags

11.00 - 17.00 Uhr

WAGNERHAUS

Café im Klosterhof

Klosterhof 34

75433 Maulbronn

Tel. 07043 95 99 650

Mail. info@wagnerhaus-maulbronn.de

www.wagnerhaus-maulbronn.de





Apartments

Herzlich willkommen



Wir freuen uns, Sie als Gäste der Klosterhof 21 Apartments begrüßen zu dürfen.

Wir möchten Ihnen ein einzigartiges, unvergessliches Erlebnis im historischen Ambiente des ehemaligen Gesindehauses des Klosters Maulbronn aus dem Jahre 1550 bieten.

Fühlen Sie sich wohl und entspannen Sie in modern ausgestatteten Räumen mit hohem Wohnkomfort.

Wir wünschen Ihnen einen schönen, und erlebnisreichen Aufenthalt.

Ihre
Familie Asperger



Restaurant Klosterkatz
Inh. Selvir Avdovic

Klosterhof 21 · 75433 Maulbronn

Telefon 07043 8089

E-Mail: reservierung@kloster-katz.de
www.kloster-katz.de

Öffnungszeiten

Mo. - Fr. 11.30 - 22.00 Uhr

Sa., So. & Feiertags 10.00 - 22.00 Uhr

Warme Küche:

11.30 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag