

Essen & Trinken



Für unsere
Gäste zum
Mitnehmen!

KLOSTERWIRT

FRAUENCHIEMSEE · ERBAUT 1514



Genussvolle Stunden
im bayerischen Meer

500 Jahre Klosterwirt

Der heutige "Klosterwirt" ist ein Mittelstück eines größeren Meier- und Knechthauses mit Klosterstallung. Die Äbtissin Ursula Pfäffinger ersetzte die veralteten hölzernen Ökonomiegebäude 1509-1514 teilweise durch Steinbauten: die nördlich gelegene Stallung und das südlich gelegene Meierhaus. Der Grundstein für den heutigen Klosterwirt war gelegt. Weitere bauliche Verbesserungen folgten, bis schließlich der Stall, ein Stadl und kleinere Nebengebäude fertig waren. Ausgeführt wurden diese Neubauten von dem römischen Maurer Giulio Cesare Scalabrino, einem Bauleiter des in dieser Zeit in Herrenchiemsee tätigen Baumeisters Lorenzo Sciasca.

Um 1930 wurde die ehemalige Stallung durchgreifend renoviert und in ihr das Klostercafé eingerichtet. An der Südseite ist ein Rotmarmorstein als "Bautafel" mit der Jahreszahl 1514 und einem Engel, der das Doppelwappen hält.

Seit nun mehr 500 Jahren werden in diesem Haus Gäste aus aller Welt auf das Freundlichste bedient. Das Anwesen gehört der Benediktinerinnen Abtei Frauenwörth und wird seit zehn Jahren von dem Klosterwirt Michael Leiner geführt. Die Gastfreundschaft des Klosterwirts mit seinem Team wird weit über die Grenzen des Chiemgaus hinaus hochgeschätzt.

Bei schönem Wetter hat man auf der Terrasse einen phantastischen Blick über den See in die Chiemgauer Alpen. Das historische Kreuzgewölbe in den Gaststuben verbreitet eine gemütliche Atmosphäre und lädt zum Verweilen ein.

Der Klosterwirt
einst und heute



KOSTENLOSE TOILETTENBENUTZUNG für unsere Gäste mit QR-Code!

Den QR-Code erhalten Sie von
unseren Servicemitarbeitern.



BITTE NICHT FÜTTERN weder Brot noch andere Lebensmittel, die für uns Menschen bestimmt sind!

Enten und andere Wildtiere füttern schadet
den Tieren und unseren Gewässern.

Unsere Bierspezialitäten

		0,2 ltr.	0,5 ltr.
Klostertrunk Dunkel vom Fass^o	Ein altes spezielles Brau-Rezept garantiert seinen kräftigen und vollmundigen Geschmack. Das klassische dunkle Bier.	4.5	6.2
Klosterwirt-Weiße vom Fass^o	Die natürliche und gesunde Hefe gibt diesem Weißbier seinen echten Geschmack. Spritzig und besonders bekömmlich.	6.2	
Helles vom Fass^o	Bier mit harmonischem und echtem Export-Charakter. Durch seine hohe Lagerzeit ein Qualitätsprodukt und eines der beliebtesten Biere im Chiemgau.	4	6.2
Pils^o	Ein feinherbes und edles Pils der Spitzenklasse. Der hohe Anteil an aromatischen Hopfengaben kommt im feinen Geschmack besonders zum Ausdruck.	Flasche 0,33 ltr.	5.7
Weißbier leicht^o	Wenig Kalorien, den halben Alkoholgehalt des Hofbräu-Weißbieres und dennoch voller Geschmack. Das obergärige Weißbier für jene, die bewusst genießen.	Flasche 0,50 ltr.	6.2
Weißbier dunkel^o	Vitaminreiche Hefe und das spezielle altbayrische Brauverfahren geben diesem dunklen Weißbier die besondere Note.	Flasche 0,50 ltr.	6.2
Weißbier alkoholfrei^o	Ein feiner Biergenuss, gebraut mit wertvollsten Zutaten nach dem bayrischen Reinheitsgebot und schonend vom Alkohol befreit. Unser alkoholfreies Weißbier ist ein idealer gesunder, kalorienarmer und isotonischer Durstlöscher mit vollem Weißbiergeschmack.	Flasche 0,50 ltr.	6.2
Traunsteiner Helles alkoholfrei^o		Flasche 0,50 ltr.	6.2
Radlerhalbe^{o2}		0,50 ltr.	6.2
Rußenhalbe^{o2}		0,50 ltr.	6.2

Wir haben für
Sie ganzjährig
geöffnet.

^o glutenhaltig



Getränkekarte

*Eine schöne Zeit
im Chiemsee*

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener classic Mineralwasser	Flasche 0,25l / 0,75l	4 / 8.5
Adelholzener classic Mineralwasser still	Flasche 0,25l / 0,75l	4 / 8.5
Tafelwasser	0,4l	5
Tafelwasser still	0,4l	5
Cola Light	Flasche 0,33 l	5.5
Coca Cola ^{9,1}	0,20l/0,4l	4.5 / 6.2
Fanta ^{1,3}	0,20l/0,4l	4.5 / 6.2
Sprite ²	0,20l/0,4l	4.5 / 6.2
Mezzo Mix ^{9,1,3}	0,4l	6.2
Apfelsaft	0,20 l	4.5
Apfelschorle	0,4l	6.2
Johannisbeernektar ²	0,20 l	4.5
Johannisbeerschorle ²	0,4l	6.2
Holunderschorle ^{2,11}	0,4l	6.2
Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹	Flasche 0,2l	4.5



Heißes im Haferl

Kaffee ⁹	5.5
Kaffee entkoffeiniert	5.5
Cappuccino ⁹ mit Milchschaum	6.5
Latte macchiato ⁹	6.5
Espresso ⁹ Tasse	4
Tee	5
Schokolade mit Sahne	6



Aperitif

Glas Prosecco*	0,1 l	6
Hugo* ^{2,11}	0,2 l	10
Aperol Spritz* ¹	0,2 l	10
Sherry medium/dry	5 cl	7
Portwein rot*	5 cl	7
Campari ¹ mit Soda	5 cl	9



*enthält Sulfite



A Schnapserl 2cl

Obstler	4.5	Ramazzotti 4cl	6
Birnenschnaps	4.5	Amaretto	4.5
Kirschwasser	4.5	Baileys	4.5
Zwetschgenwasser	4.5	Asbach Uralt	5.5
Himbeergeist	4.5	Remy Martin VSOP	8
Marillenschnaps	4.5	Jack Daniel's 4cl	8
Enzian	4.5	Johnnie Walker 4cl	8

Klosterspezialitäten 2 cl

Chiemseer Klostergeist	4.5
Chiemseer Klosterlikör	4.5
Chiemseer Magenbitter	4.5
Chiemseer Halbbitter	4.5

Wir arrangieren
Feierlichkeiten
aller Art, sprechen
Sie mit uns.

Edelbrände & Grappa 2 cl

Elsässer Williams – Marille – Himbeere	2cl	6.5
Ziegler Sauerkirsch – Waldhimbeere	2cl	9
Grappa Prosecco	2cl	7
Fassbind „Alte Birne“	2cl	8.5
Schloss Gin Fürst von Metternich-Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg GbR	2cl	8.5





Weinkarte

Weißweine 0,2 l

Grüner Veltliner Qualitätswein*

Weingut Hugl-Wimmer 10

Mumm Johannisberger Erntebringer Riesling feinherb Q.b.A.*

leicht, duftig und erfrischend 10

Chardonnay Veneto bianco IGT*

Classici Veronesi Campagnola / trocken, volle Balance, elegant 10

Roséweine 0,2 l

Handwerk Rosé (Pinot Noir)*

Bertram-Baltes. Wirkt fruchtig, lebt von kühler Finesse.

Ein Rosé, den man förmlich beißen kann - mit etwas Hagebutte und Zitrus 11

Rotweine 0,2 l

Montepulciano d'Abruzzo rosso*

Abf. Villa Rocca Campagnola / trocken, rubinrot, duftig, vollmundig 10

Della Casa rot*

Guiseppe Campagnola SpA Italien 9

Weinschorle*

weiß oder rot 0,20 l 6.5

Sekt, Schaumweine & Champagner

Prosecco* 0,20 l 10

BIO!

BIO Prosecco Brut Spumante DOC*

Certified Organic Agriculture aus der Glera Traube 0,75 l 44

Klosterwirt Sekt trocken*

..... 0,75 l 44

BIO!

Champagner Jeaunaux-Robin. „Éclats“ Édition Speciale Extra Brut*

..... 0,75 l 99

Champagner Jeaunaux-Robin. „Éclats Rosé“ Édition Speciale Extra Brut*

..... 0,75 l 108

* enthält Sulfite

Weißweine Flasche 0,75 l

Johannisberger Schwarzenstein Riesling feinherb*

saftig und erfrischende Frucht 35

Deutschland



Schloss Johannisberg

Schloss Johannisberger VDP Gutswein Riesling

Gelblack trocken Q.b.A.*

klare Nase, intensiv nach frischen weißen Pfirsichen, Limetten und grünen Äpfeln 38

Österreich

Sonnhof Grüve Grüner Veltliner*

Qualitätswein Erz.-Abf. J. Jurtschitsch 35

Italien

Di Giorno Garganega Chardonnay Veneto IGT*

trockener Weißwein mit eleganten Aromen 27

Italien

BIO! Chardonnay Veronese IGT Certified Organic Agriculture *

trocken, feinfruchtig 30

Italien

Sauvignon Bianco di Sicilia Cataldo I.G.T. *

100% Sauvignon von selektierten Weinbergen der Region Trapani,
trocken, frisch, aromatisch 29

Österreich

BIO! Sauvignon Blanc privat Kalk & Kreide Südsteiermark DAC*

Weingut Tement, frische Zitrusaromen, heimisches gelbes Obst,
Holunder-Cassis, mineralisch 49

Frankreich

De L'Enclos Chablis AOC

Der Chablis besitzt eine feine Säure und delikate Cremigkeit.
Kräuternoten, knackiges Steinobst und eine geschliffene, leicht kreidige Textur 58

Frankreich

BIO! Bourgogne Aligoté "Pierre Percée" AOC

Henri & Gilles Buisson. Erinnert an Zitronen, Zitronenschalen, Renekloden und Äpfel,
die sich mit Sesam und einigen Nüssen verbinden.
Der Wein wirkt frisch und fest mit leichtem Gerbstoff 59

Rotweine Flasche 0,75 l

Di Giorno Merlot Corvina Veneto IGT*

trocken, fruchtiger Merlot mit Cherry-Note 27

Italien

Barocco Primitivo Puglia IGT *

Marano -trocken, tiefdunkel, vollfruchtig 29

Italien

BIO! Bardolino Classico DOC rosso*

handselektiertes Lesegut, Roccolo del Lago Azienda Agricola
rubinrot, samtig, frisches Bukett, trocken 29

Italien

Grandi Verinesi Valpolicella Ripasso DOC classico Superiore*

trocken, intensiv rot, Cherry-Blackberry Note 48

Italien

Klosterneuburger Zweigelt* Tattendorf Thermenregion, trocken,

Qualitätswein, tiefdunkel, intensive Weichsel-Kirschnote am Gaumen,
fruchtig und saftig, Erzeugerabfüllung Stift Klosterneuburg 32

Österreich



*enthält Sulfite

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

Gemischtes Eis

Bourbon-Vanilleeis^g / Erdbeereis^g / Schokoladeneis^g

7

Gemischtes Eis mit Sahne

Bourbon-Vanilleeis^g / Erdbeereis^g / Schokoladeneis^g / Sahne^g

9,5

Eiskaffee

Bourbon-Vanilleeis^g / Kaffee⁹ / Sahne^g

12

Eisschokolade

Schokoladeneis^g / Trinkschokolade^g / Sahne^g

12

Eiswaffel^{a,c,e,f,g}

Lust auf unsere sensationelle Kuchenauswahl?

Diese finden Sie an unserem Aushang
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet.

Allergene: a = enthält glutenhaltige Getreide | c = enthält Eier | e = enthält Erdnüsse
f = enthält Sojabohnen | g = enthält Milch **Zusatstoffe:** 2 = mit Alkohol | 9 = koffeinhaltig



KLOSTERWIRT CHIEMSEE GMBH

Michael Leiner · 83256 Frauenchiemsee 50

Tel.: 08054-7765 · Fax: 08054-909565

E-mail: klosterwirt@klosterwirt-chiemsee.de

www.klosterwirt-chiemsee.de