

**ZUM
KLOSTER
BRÄU**



FESTE FEERN IM
KLOSTERBRÄU

Menüvorschläge
Winter 2025



FEIERN MIT DEM GEWISSEN ETWAS

TAUFE, GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER EINFACH EIN FRÖHLICHES FAMILIENFEST

Besondere Momente im Leben brauchen besondere Aufmerksamkeit. Und den passenden Rahmen. Außergewöhnlich, stimmungsvoll und individuell. Wie gut, dass es für private Feiern in angenehmer Gesellschaft Orte gibt, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen. Orte mit Charakter. Entführen Sie Ihre Gäste in eine einzigartige Kulisse mit historischem Ambiente.

Egal ob Sie im kleinen Kreis feiern möchten oder ein großes Fest planen - bei uns im KLOSTERBRÄU in Bergen finden Sie reizvolle Räumlichkeiten, die einfach anders sind. Von festlich bis urig. Von der stimmungsvoll gedeckten Jakobstube bis zur gemütlichen historischen Gaststube. Traumhafter Klostergarten inclusive!

Haben Sie schon konkrete Vorstellungen für Ihr Fest oder sind Sie noch unentschlossen? Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie von Beginn an bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Vertrauen Sie auf unsere vielfältige Erfahrung, lassen Sie sich von kreativen Ideen inspirieren und von Köstlichkeiten aus Küche und Keller begeistern.

Feiern Sie! In der Hauptrolle: Sie und Ihre Gäste. Wir führen im Hintergrund Regie und sorgen für einen reibungslosen Ablauf, stimmig bis ins kleinste Detail. Also Bühne frei für Feste, die man nie vergisst.

Neugierig geworden? Wir freuen uns über Ihre Anfrage.



SO INDIVIDUELL WIE IHRE FEIER, SO EINZIGARTIG SIND UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Blaues Zimmer	6 bis 12 Personen
Jakobstube (175,-*)	8 bis 24 Personen
Johann-Baptist-Stube	6 bis 14 Personen
Kaminzimmer (275,-*)	16 bis 60 Personen
Bräustüberl	10 bis 16 Personen
Nebenzimmer in der historischen Gaststube ...	6 bis 12 Personen
Malztenne (715,-*)	40 bis 120 Personen
Heutenne (465,-*)	30 bis 100 Personen
Klostergarten	bis 200 Personen

*Raummiete

Gewinnen Sie hier einen ersten Eindruck, aber machen Sie sich auch unbedingt ein Bild vor Ort. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit vielen Gästen feiern möchten, gerne vereinbaren wir mit Ihnen hierzu einen persönlichen Termin und beraten Sie ausführlich.

Empfang / Aperitif
am offenen Kamin in der Malztenne oder im Klostergarten
(auf Wunsch mit Feuerschale)

Canapées oder Fingerfood (pro Stück ab 5,50)
Haussekt „Zum Klosterbräu“ 44,50 / 0,75l
Fruchtcocktail nach Saison (alkoholfrei) 8,50/Glas

Fränkischer Winzersekt
(2021er Silvaner Brut von Horst Sauer)
59,50 / 0,75l

Champagner Pertois-Moriset -Les Quatre
Terroirs / Grand Cru
Chardonnay - Blanc de blancs
98,- / 0,75l

2017er Rosé Mousseux Brut
Weingut Rudolf Fürst 74,50 / 0,75l

2016er Louis Roederer Rosé 134,50 / 0,75l



Ausblick auf's Frühjahr:

FREUEN SIE SICH AUF SCHROBENHAUSENER SPARGEL, RHABARBER UND FRISCHEN KRÄUTERN AUS DEM
KLOSTERGARTEN, MILCHZICKLEIN UND LÄMMER AUS DEM NATURPARK ALTMÜHLTAL,



MENÜEMPFEHLUNGEN - WINTER 2025

Menü Tradition

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

Bachsaibling | Blattspinat | Kartoffelnockerl

Geschmorte Ochsenschulter vom Hohenloher Rind | Egerlinge
winterliches Gemüse | Serviettenknödel*

Crème brûlée mit Joghurteiscreme

Variation vom Allgäuer Bio-Käse

3-Gänge (ohne Bachsaibling und Käse) 54,- / 4-Gänge 69,- / 5-Gänge 79,-

* mit Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein +7,50





Festtagsmenü

Pastinakencremesuppe mit Jakobsmuschel

Kalbsbries mit Wintertrüffel und Topinambur

Wildlachs mit Champagnerschaum und Spinatravioli

Entenbrust | Rahmwirsing | Wildpflaume | Schupfnudeln

Marillenknödel | Vanillesauce | Eiscreme von der Klostergarten-Walnuss

3-Gänge (ohne Kalbsbries und Lachs) 68,- / 4-Gänge 85,- / 5-Gänge 98,-



Garten-Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

Risotto von roten Rüben | Allgäuer Bergkäse | Wintertrüffel

Apfelkücherl vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit Vanilleeiscreme

49,50

ZUM KLOSTER BRÄU



Bayerisches Menü

Baringer Festtagssuppe

Michkalbsbraten mit Gartengemüse, Apfel-Preiselbeer-Crêpe und Spätzle

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

54,50



Menü regional

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Wildzander mit Topinambur

Usseltaler Rehrücken mit Cassissauce, Preiselbeeren, Rahmwirsing und Mandelbällchen

Halbgefrorenes von der Klostergartenwalnuss | Cassissorbet

4-Gang-Menü 94,50 €

3-Gang-Menü (ohne Wildzander oder Reh) 75,- €

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Klosterbräu-Menü

Gebratene Gänseleber mit Früchten aus dem Klostergarten und Brioche

Tafelspitzconsommé mit Kaiserschöberl

Bretonischer Steinbutt | Osietra-Kaviar | Champagnerschaum

Das Beste vom Milchkalb | Wintertrüffel | Selleriecreme

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

6-Gang-Menü 135,-

5-Gang-Menü 105,- € (ohne foie gras)

4-Gang-Menü 95,- € (ohne foie gras und Käse)

3-Gang-Menü (Suppe / HG / Dessert) 70,-

Für Gourmets:

Amuse bouche zum Auftakt und kleines Gebäck zum Abschluss 8,50 €

Klassiker-Menü

Tatar vom Wildlachs mit Forellenkaviar und Feldsalat

Boudin noir vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Früchten aus dem Klostergarten

Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste
winterliches Gemüse | Kartoffelgratin

Schokoladen-Gâteau mit Heidelbeeren und Sauerrahmeiscreme
89,50 (ohne Blutwurst 78,50)

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen – wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen:

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm und Feldsalat 19,50

Crème brûlée vom Muskatkürbis mit im Holzofen geräuchertem Wildlachs 19,50

Winterlicher Salat „Klosterbräu“ 15,50

Kalbsbries mit Lauchrisotto und roten Rüben 24,50

Blutwurst mit Selleriecreme und Wildpflaumen aus dem Klostergarten 16,50

Bretonischer Hummer | Sepianockerl | Krustentierschaum 34,50

Suppen:

Baringer Festtagssuppe 12,50

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 17,50

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 10,50

Cremesuppe von der Klostergarten-Marone mit Burgunder-Trüffel 14,50

Baringer Wildrahmsuppe – Der Klassiker seit 1935 13,50



MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu – Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Vegetarische Zwischen- bzw. Hauptgerichte:

Waldpilzrisotto mit Allgäuer Bergkäse, Wintertrüffel und Feldsalat 21,50 / 29,50

Spinatravioli mit Buchenpilzen und Petersilienschaum 19,- / 29,50

Bunte Kartoffelnockerl | winterliches Gemüse | Schnittlauchsoße 18,- / 26,50

**Gerne verfeinern wir Ihre Auswahl mit französischem Wintertrüffel aus dem Périgord
(Tagespreis)**

Fisch als Zwischen- bzw. Hauptgericht:

Bachsaibling im Kartoffelmantel | "fleur de sel" | Blattspinat | Beluga-Linsen 24,50 / 38,50

Wildlachs | Champagnerschaum | Lauch | Kartoffelnockerl 21,50 / 39,50

Schutter-Forelle mit Spinatravioli und winterlichem Gemüse 19,50 / 29,50

Wildzander | Rote-Rüben-Risotto | wilder Brokkoli 21,50 / 39,50



Ganz ungezwungen BarPiano oder JazzBand
Stehische und Sitzgruppen Apertifs, Cocktails oder
Champagner Flying Buffet und NEU: COCKTAIL-
PARTY IM KLOSTERGARTEN ODER IN DER
MALZTENNE
Fingerfood aus der KlosterbräuKüche

Wir beraten Sie gerne!

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

Weitere Edelfische und Krustentiere auf Anfrage:

Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Seezunge, Donauwaller, Huchen, bretonischer Hummer, Sylter Austern,... (Tagespreise)

Hauptgerichte:

Bauernente vom Bachbauernhof aus dem Bratrohr mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel 38,50

Backerl vom Milchkalb im Gusseisentopf geschmort mit Gartengemüse und Kartoffelgratin 38,50

Geschmorte Ochsen Schulter vom Hohenloher Rind mit Egerlingen, Gartengemüse und Serviettenknödel 32,50

Filet vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Rahmpfifferlingen, Gartengemüse und Spätzle 38,50

Filet vom Hohenloher Rind mit Maronenkruste, Gartengemüse und Kartoffelgratin 48,50

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Schupfnudeln 48,50



Weitere Spezialitäten auf Anfrage:

Altmühltaler Milchlamm 42,5 | Tafelspitz vom Hohenloher Rind 29,5 | Original Wiener Schnitzel vom Kalbsbrücken 36,5 | Wildente aus den Donauauen 42,5 | Geschmorte Wildhase aus dem Donau-Ries 39,5 | Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,5 | gefüllte Kalbsbrust 28,5 | geschmorte Kalbshaxe 29,5; ...

Nachspeisen:

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

Apfelkücherl vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleiscreme 14,50

Topfenknödel | Vanillesauce | Eiscreme von der Klostergarten-Walnuss 14,50

Kaiserschmarrn | Apfel- und Heidelbeerkompott | Vanilleiscreme 14,50



Halbgefrorenes von der Klostergartenwalnuss | Cassissorbet 15,50

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Mangosorbet 15,50

Dessertvariation „Klosterbräu“ 19,80

Crème brûlée mit Pistazieneiscreme 14,50

Topfensoufflé mit Orangen 18,50

Gratinierte Birne aus dem Klostergarten mit Vanilleiscreme 15,50

Petit fours aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

Allgäuer und französischer Rohmilchkäse ab 16,50 (serviert oder vom Käsewagen)

ZUM KLOSTER BRÄU



Kleingedrucktes - DIESE LEISTUNGEN SIND BEI UNS INCLUSIVE:

- Festlich gedeckter Tisch mit weißer Damast-Tischwäsche (in den historischen Gaststuben alternativ auch handbedrucktes Leinen)
- Tafelform nach Wunsch bzw. Möglichkeiten des Raumes (runde Tische, U-Form, ...)
- Weiße Stoffservietten
- Hoteleigene Patisserie für Mehlspeisen, Kuchen und Festtagstorten
- Individuell bedruckte Menükarten
- Anpassung der Menüs auf Unverträglichkeiten/Allergien von einzelnen Gästen (ohne Aufpreis)
- Jahreszeitliche Blumendekoration mit Kerzen
- Bei schönem Wetter servieren wir gerne im Klostergarten
- Offenes Kaminfeuer in Malztenne und Kaminzimmer
- Gläser von Spiegelau und Riedel (bei exklusiven Weinen im kleinen Kreis auch mundgeblasene Gläser von Zalto)
- Porzellan aus dem Bayerischen Wald von Bauscher, Rosenthal und Döbbern
- WMF-Besteck (in der Jakobstube in Silber)
- Willkommene Ortswechsel:
 - o Aperitif am offenen Kaminfeuer in der Malztenne (nach Verfügbarkeit) oder bei schönem Wetter im Klostergarten (Berechnung der Getränke n. Verbr.)
 - o Wechsel von innen nach draußen in den Klostergarten zum Kaffee nach einem festlichen Mittagessen
- 3 ha großer Klosterpark (u.a. mit großer Streuobstwiese, Pferdekoppel und Fußballplatz) zum Flanieren (Gerne organisieren wir Ponyreiten für Ihre Kinder); der Bereich um den Naturteich und dem großen Außen-Schwimmbad ist unseren Übernachtungsgästen vorbehalten)
- Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen, Kinderbetreuern,...
- Auf Wunsch steht unseren Gästen ein Klavier zur Verfügung.
- Kontakt zum benachbarten Münster Heilig Kreuz (katholisch: Taufen, Hochzeiten, Messen oder Andachten mit musikalischer Begleitung zu Jubiläen / Kirchenführung unter kunsthistorischem Aspekt)
- Wanderkarte für Spaziergänge in den Naturpark Altmühltal (Wege starten an der Hoteltüre)

Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.
www.zum-klosterbraeu.de



ZUM KLOSTER BRÄU



Festtagstorte mit entsprechenden Motiven und Inschrift:
75,- bis 125,-

Hochzeitstorten: 2-stöckig ab 185,-
3-stöckig ab 325,-
4-stöckig ab 455,-

Verlangen Sie nach unserer umfangreichen Tortenliste!

Kuchen und Torten: pro Portion 5,50 bis 6,50 €



URLAUB IM KLOSTERBRÄU



MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTER BRÄU



Alle Preise in Euro incl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten!

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe www.zum-klosterbraeu.de).

Nachtzuschlag:

Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung (in Euro pro angefangene Stunde):

Malztenne/Heutenne: 140,-

Jakobstube/Kaminzimmer: 108,-

Sonstige Räumlichkeiten: Jeweils 75,-

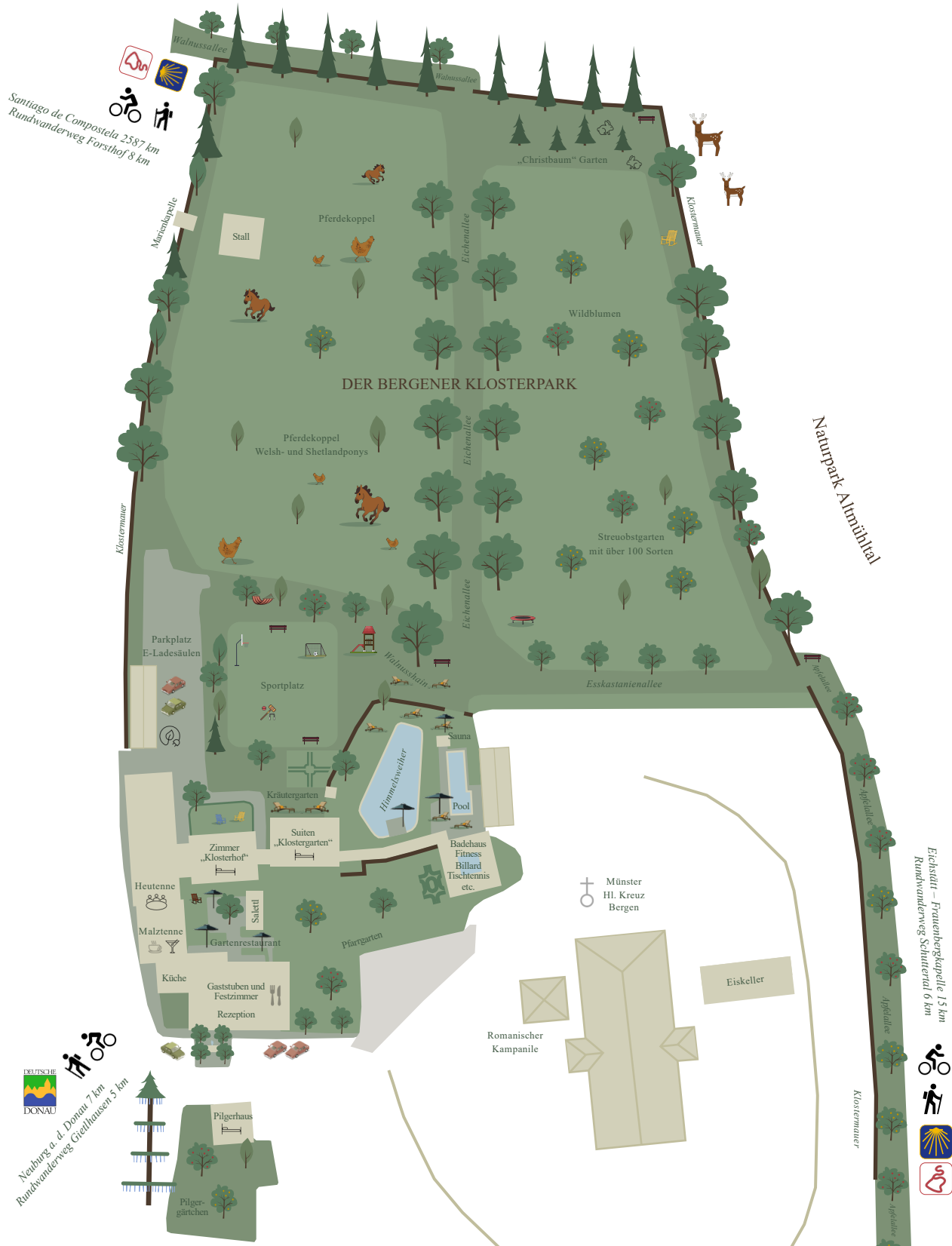


MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS

ZUM KLOSTERBRÄU



MICHELIN
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm
Tel. 08431-67750 info@zum-klosterbraeu.de
www.zum-klosterbraeu.de

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS