

**ZUM  
KLOSTER  
BRÄU**



FESTE FEERN IM  
KLOSTERBRÄU

Menüvorschläge  
Frühjahr 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  
(2022er 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

2017 er Louis Roederer Rosé 155,- / 0,75l



*„... ein Ort wie aus dem Bilderbuch, in dem alles stimmt:  
Tradition, Atmosphäre, Küche, Garten!“*

(Gabriele Heins, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER)

**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

MENÜEMPFEHLUNGEN - FRÜHJAHR 2025

Menü Tradition

Tafelspitzconsommé mit Grießnockerl

\*\*\*

Wildzander mit grünem Spargelrisotto und jungen Karotten

\*\*\*

Geschmorte Ochsenschulter vom Hohenloher Rind | Egerlinge  
Frühlingsgemüse | Serviettenknödel\*

\*\*\*

Crème brûlée mit Pistazieneiscreme

\*\*\*

Variation vom Allgäuer Bio-Käse

3-Gänge (ohne Wildzander und Käse) 56,- / 4-Gänge 69,- / 5-Gänge 79,-

\* mit Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein statt Hohenloher Rind +7,50



## Festtagsmenü

Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel

\*\*\*

Kalbsbries mit Buchenpilzen und Topinambur

\*\*\*

Wildlachs mit Champagnerschaum und Bärlauchravioli

\*\*\*

Altmühltaler Milchlamm vom Schäfer Eichhorn | Frühlingsgemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

Topfenknödel | Vanillesauce | Eiscreme von der Klostergarten-Walnuss

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



## Garten-Menü

Bärlauchcremesuppe

\*\*\*

Cappelletti | grüner Spargel | Frühlingsalat

\*\*\*

Rhabarberstrudel | Crème brûlée | Joghurteiscreme

52,50

# ZUM KLOSTER BRÄU



## Bayerisches Menü

Baringer Festtagssuppe

\*\*\*

Michkalbsbraten mit Gartengemüse, Apfel-Preiselbeer-Crêpe und Spätzle

\*\*\*

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten

57,50



## Menü regional

Rahmsuppe vom Frühlingskräutern

\*\*\*

Bachsaibling | Blattspinat | Le Puy Linsen | Kartoffelockerl

\*\*\*

Maispouardenbrust mit grünem Spargelrisotto und Morcheln

\*\*\*

Topfsoufflé mit Rhabarber und Erdbeeren

4-Gang-Menü 85,- €

3-Gang-Menü (ohne Bachsaibling oder Maispouarde) 65,- €

**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

Tafelspitzconsommé mit Markklößchen

\*\*\*

Wolfsbarsch | Spinat-Cappelletti | Schrobenhausener Spargel

\*\*\*

Das Beste vom Milchkalb | Frühlingsgemüse | Pommes Macaire

\*\*\*

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Erdbeersorbet

\*\*\*

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

5-Gang-Menü 105,- €

4-Gang-Menü 95,- € (ohne Käse)

3-Gang-Menü (Suppe / HG / Dessert) 72,-

### Für Gourmets:

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

## Klassiker-Menü

Tatar vom Bachsaibling mit Sauerrahm, Forellenkaviar und Feldsalat

\*\*\*

Rahmsuppe vom Schrobenhausener Spargel

\*\*\*

Filet vom Hohenloher Rind mit Bärlauchkruste,  
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Rhabarbertarte mit Baiser | Mousse au chocolat | Cassissorbet  
89,50 (ohne Vorspeise 75,50)

**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, Forellenkaviar und Feldsalat 19,50
- Salat vom Schrobenhausener Spargel | Jakobsmuschel | Gartenkräuter 24,50
- Frühlingsalat „Klosterbräu“ 16,50
- Kalbsbries mit Buchenpilzen und Topinambur 24,50
- Blutwurst mit Selleriecreme und Wildpflaumen aus dem Klostergarten 16,50
- Bretonischer Hummer | Sepianockerl | Krustentierschaum 34,50

## *Suppen:*

- Baringer Festtagssuppe 13,50
- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 17,50
- Klare Rindssuppe mit Grießnockerl 10,50
- Tafelspitzconsommé mit Markklößchen 13,50
- 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:*

Grünes Spargelrisotto mit jungen Karotten und Frühlingssalat 19,- / 29,50

Cappelletti | grüner Spargel | Frühlingssalat 19,- / 29,50

Spinatravioli | Frühlingsgemüse | Bärlauchschaum 18,- / 26,50

weitere Spargelgericht ab Anfang April!

**Gerne verfeinern wir Ihre Auswahl mit französischem Trüffel 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 24,50 / 39,50

Schutter-Forelle mit Frühlingsgemüse und Spinatravioli 19,50 / 29,50

Wildzander | grünes Spargelrisotto | junge Karotten 21,50 / 39,50



## COCKTAIL-PARTY IM KLOSTERGARTEN ODER IN DER MALZTENNE:

Ganz ungezwungen – BarPiano oder JazzBand – Stehtische  
und Sitzgruppen – Apertifs, Cocktails oder Champagner –  
Flying Buffet

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

# ZUM KLOSTER BRÄU



## Weitere Edelfische und Krustentiere auf Anfrage:

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

## Hauptgerichte:

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

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

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

Usseltaler Rehrücken mit Preiselbeeren, Kohlrabi 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 | Milchzicklein aus dem Naturpark Altmühltal 44,5 | Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 24,5 | gefüllte Kalbsbrust 28,5 | geschmorte Kalbshaxe 29,5;

...

## Nachspeisen:

**MICHELIN**  
2024

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

  
ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS

# ZUM KLOSTER BRÄU



Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

Apfelkücherl vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit frisch gerührter

Vanilleeiscreme 14,50 (ca. Anfang/Mitte Mai: Hollerkücherl)

Rhabarberstrudel | Crème brûlée | Joghurteiscreme 15,50



Vanillehalbgefrorenes mit Rhabarber und Erdbeeren 15,50

Zitronentarte | Mousse au chocolat | Erdbeersorbet 15,50

Dessertvariation „Klosterbräu“ 19,80

Crème brûlée mit Pistazieneiscreme 14,50

Topfensoufflé mit Grand-Marnier-Orangen 18,50

Dessertbuffet „Klosterbräu“ ab 24,50

Petit fours aus unserer Patisserie (Preis n. Absprache)

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

Kleingedrucktes - DIESE LEISTUNGEN SIND BEI UNS INCLUSIVE:

**MICHELIN**  
2024

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

  
ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS

# ZUM KLOSTER BRÄU



- 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)

# ZUM KLOSTER BRÄU



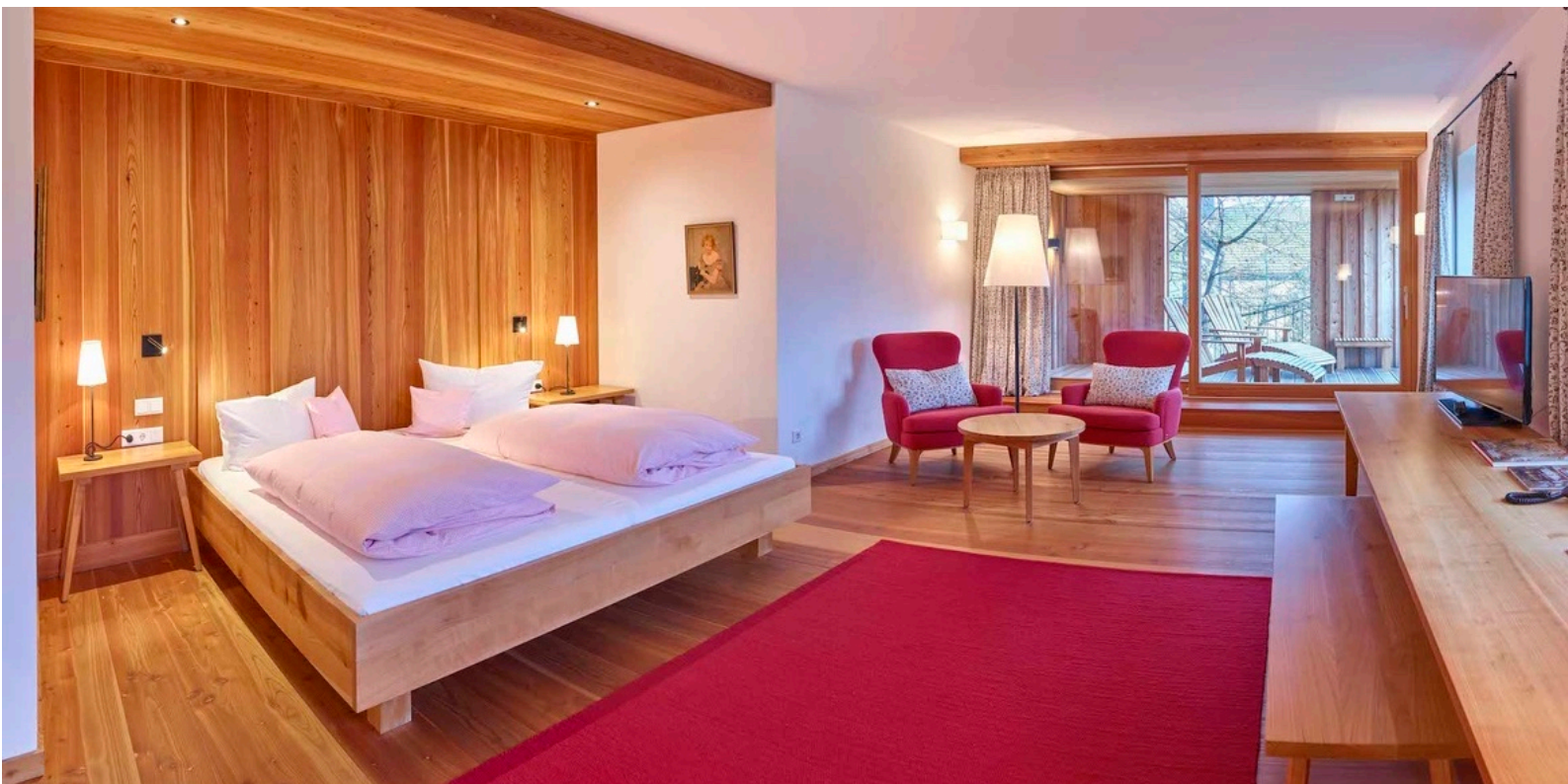
Kuchen und Torten aus unserer Patisserie:

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](http://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,-

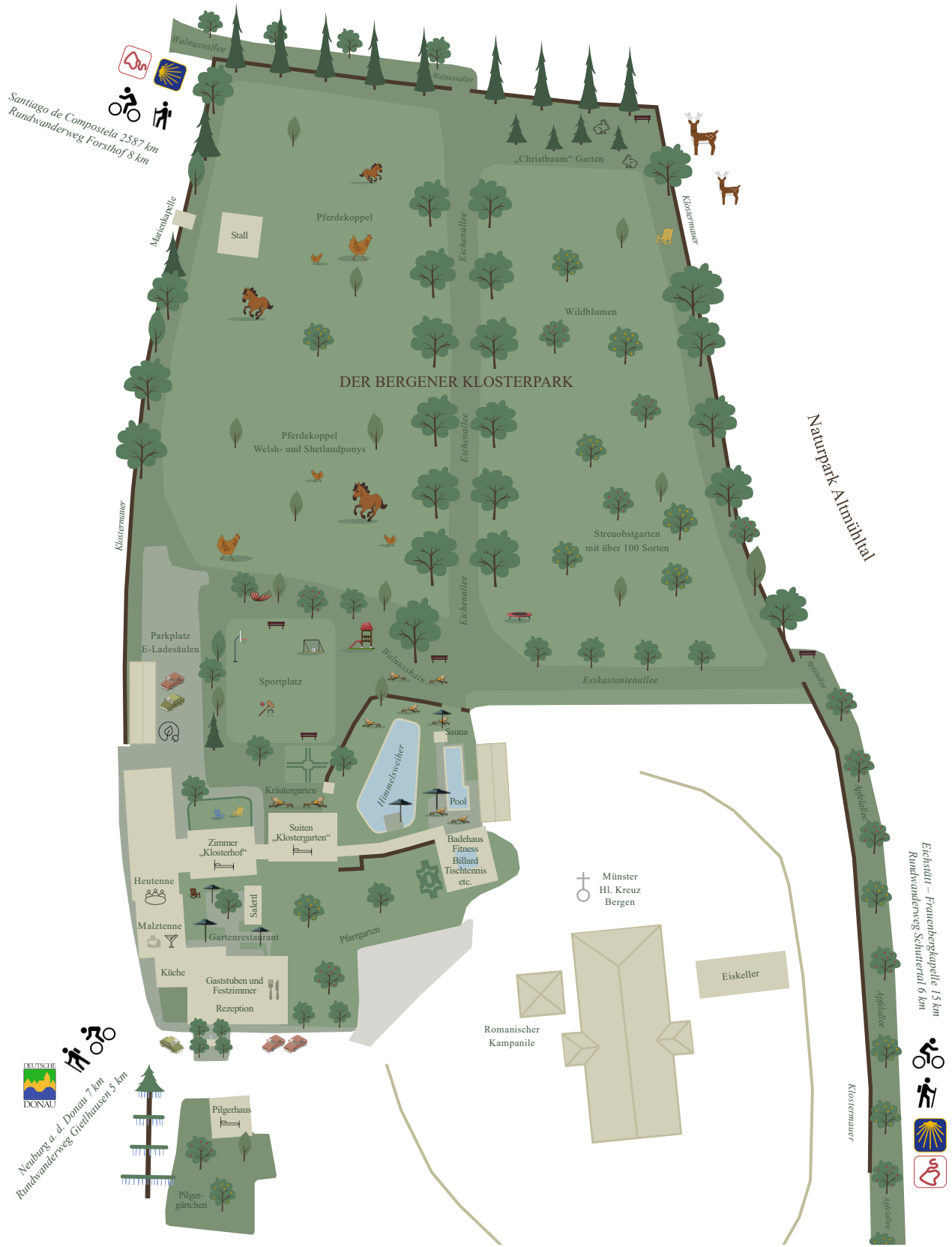


**MICHELIN**  
2024

Zum Klosterbräu Familie Böhm  
Tel. 08431-67750 [info@zum-klosterbraeu.de](mailto:info@zum-klosterbraeu.de)  
[www.zum-klosterbraeu.de](http://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