

Speisekarte

• VORSPEISEN UND SUPPEN •

Zu den Vorspeisen und Suppen reichen wir unser hausgebackenes Steinofenbrot.

Gratinierter Ziegenkäse

vom Mannebacher Käsehof • 10,90 €

Natürliche Landwirtschaft trifft hier auf das Erbe **italienischer Käseherstellung**.

Hausgeräucherte Entenbrust

Feigenchutney / Rucola / Orangendressing • 9,90 €

Ockfener Vorspeisenteller

luftgetrockneter Schinken und Salami von der Metzgerei Könen in Saarburg / eingelegtes Gemüse • 10,90 €

Ein halbes Dutzend marinierte Weinbergsschnecken

Butter / Knoblauch / Kräuter / geröstetes Weißbrot • 8,90 €

Bunte Markklößchen-Suppe

Karotten / Lauch / Sellerie • 4,90 €

Kürbis-Ingwer-Suppe

Kürbis / Ingwer / Cashewkerne • 5,20 €

• BUNTE SALATE •

Zu den Salaten servieren wir unser Hausdressing mit Weinessig aus unserem Weingut und hausgebackenes Brot.

Großer Klostermühlen-Salat

Blattsalate / verschiedene Rohkost-gemüse / Gewürz-Crunch • 9,90 € 

Als Ergänzung zu Ihrem Salat wählen Sie:

• Hähnchenbrust

frisch gebratene Streifen • 5,50 €

• Ein geräuchertes Forellenfilet

aus unserer Hausräucherei • 6,50 €

• Gratinierter Ziegenkäse

vom Mannebacher Käsehof • 6,90 €

• PASTA AUS DER EIGENEN MANUFAKTUR •

Unsere Pasta bereiten wir ausschließlich mit Hartweizengrieß, Meersalz und frischen Bio-Eiern zu.

Maultaschen mit Spinat gefüllt

buntes Gemüse / Sahneseauce • 14,80 €

Pasta mit gebratenen Filetspitzen vom Weiderind

saisonale Pilze / Tomaten / Kräuter / Schmand • 17,90 €

Kleiner Klostermühlen-Salat
ideal als Beilage zu unseren Hauptgerichten
Blattsalate / verschiedene frische Rohkost-gemüse / Gewürz-Crunch • 3,50 €

• GEFLÜGEL & GEMÜSE •

Geschmorte Hähnchenkeule in Riesling aus unserem Weingut

Kartoffeln, Lauch und Champignons / frische Kräuter / Rahm • 16,90 €

Das Geflügel stammt vom **Hofgut in Serrig**. Hier lebt man den Leitspruch "Aus Verantwortung für Mensch und Umwelt".

hausgemachte Kichererbsenbällchen

buntes Gemüse / Hummus • 12,50 € 

• www.klostermuehle-saar.de •

• ALLES FISCH •

Unsere Forellen stammen aus dem **Naturschutzgebiet Leukbachtal** in Trassem und werden dort vom Forellengut Rosengarten gezüchtet.

Im Ganzen gebratene Forelle

braune Butter / Steinofenbrot • 14,90 €

Im Ganzen gebratene Forelle

braune Butter / Salzkartoffeln / Salatteller • 19,90 €

Im Ganzen gebratene "Mandel"- Forelle

braune Butter / Salzkartoffeln / Salatteller • 21,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Apfel-Sellerie-Püree / Rahmwirsing • 18,90 €



Ideal zum Fisch:

2019 Ockfener Bockstein (19-20) Spätlese trocken • 0,25 6,80 €

• UNSERE KLASSIKER •

Winzersteak vom Grill

Schweinerücken / Zwiebeln / Rauchfleisch / Kartoffel-Kürbis-Stampf • 16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce

Champignons / Pommes frites / Salatteller • 15,90 €

Paniertes Schweineschnitzel

Pommes frites / Salatteller • 14,90 €

• STEAKS VOM RIND •

Grundsätzlich servieren wir Ihnen unsere Steaks **medium** gebraten.

Filetsteak

hausgemachte Kräuterbutter • 19,90 €

Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter • 16,90 €

Als Ergänzung zu Ihrem Steak wählen Sie:

• pikante Pfeffersauce 2,50 €

• gebratene Champignons & Zwiebeln 2,50 €

• Pommes frites 3,00 €

• Kartoffelspalten mit Quark-Kräuter-Dip 3,50 €

• Salatteller 3,50 €

• WILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN •

Das Wild stammt aus **Wäldern direkt in unserer Umgebung**. Je nach Jahreszeit und Beute des Jägers reichen wir Reh, Hirsch oder Wildschwein.

Wildgulasch "Winzer Art"

grüne Bohnen / hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren • 17,90 €

Wildschnitzel

in Haselnusspanade

Karotten, Petersilienwurzel / hausgemachte Pommes Macaire / Wacholderrahmsauce • 18,90 €

Für Kinder & Desserts halten wir eine separate Karte bereit!

Getränke 

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

Getränkemenu



• APERITIF AUS DER REGION •

Ferdinand's Vermouth

Der weltweit erste Riesling-Wermut, erzeugt aus einer Spätlese des traditionellen VDP-Weinguts Forstmeister Geltz-Zilliken, Saarburg.

Probieren Sie unseren...



Herbstzauber

Vermouth red / Tonic / Verjus
Rosmarin / Orange • 6,50 €

Vermouth white pur auf Eis • 4cl 4,80 €

Vermouth red pur auf Eis • 4cl 4,80 €

• SPRITZIGES ZUM START •

Der Sekt zu den folgenden Aperitifs stammt aus unserem Weingut.

Aperol-Spritz

Saar-Riesling-Sekt / Aperol • 0,2l 5,50 €

Sekt mit Weinbergpfirsich

feiner Weinbergpfirsichlikör • 0,1l 4,50 €

Saar-Riesling-Sekt

trocken oder brut

Glas 0,1l 4,00 € / Flasche 0,75l 24,50 €

Weißburgunder Sekt

brut / Bronzene Kammerpreismünze

Glas 0,1l 4,20 € / Flasche 0,75l 24,80 €

• APERITIF-KLASSIKER •

Campari

auf Eis • 4cl 4,20 €

Orange • 0,2l 5,50 €

Sprudel • 0,2l 5,50 €

Martini bianco • 5cl 3,50 €

Ricard mit Eis • 2cl 3,50 €

Sherry trocken • 5cl 3,50 €

Portwein rot • 5cl 3,50 €

• ALKOHOLFREIES •

Limonaden & Co.

Teinacher Limonade

Rhabarber-Mirabelle • 0,33l 3,50 €

Coca-Cola • 0,2l 2,50 €

Cola-Cola light • 0,2l 2,50 €

Fanta, Sprite • 0,2l 2,50 €

Schweppes

Bitter Lemon • 0,2l 3,00 €

Thomas Henry

Tonic Water • 0,2l 3,00 €

Teinacher Genuss

Eistee Pfirsich • 0,33l 3,50 €

Wasser von Gerolsteiner

Sprudel, Naturell • 0,25l 2,50 €

Sprudel, Medium

Naturell • 0,75l 5,20 €

Säfte & Schorle

Traubensaft aus unserem Weingut

Klostermühle • 0,2 l 2,50 €

Apfelsaft -naturtrüb- • 0,2 l 2,50 €

Johannisbeernektar • 0,2l 3,00 €

Maracujanektar • 0,2l 3,00 €

Alle Säfte auch als Schorle!

• DURSTLÖSCHER •

Saar-Riesling-Schorle

aus unserem Weingut 0,2l 3,00 €

0,4l 5,00 €

Viez & Viez-Schorle

aus dem Viezgarten, 0,2l 3,00 €

in Fisch, auf dem Saargau 0,4l 5,00 €

• www.klostermuehle-saar.de •

• SAARKIND GASTWINZER •

SAARKIND sind 10 junge Winzer von der Saar. Jeden Monat stellen wir einen neuen Winzer vor.

Weingut Bocksteinhof Ockfen Johannes Fischer

2019 Steinbock Riesling feinherb
Glas 0,1 l 3,60 € - Fl. 0,75l 21,50 €

• WEINGUT KLOSTERMÜHLE •

2018 Weißburgunder (18-05)

trocken • 0,25l 6,00 € / 0,75l 17,50 €

2019 Riesling trocken (19-12)

Kabinett • 0,25l 6,00 € / 0,75l 17,50 €

2018 Riesling halbtrocken (18-22)

Spätlese • 0,25l 6,80 € / 0,75l 20,00 €

2018 Riesling feinherb (18-31)

Auslese • 0,25l 7,80 € / 0,75l 23,00 €

2019 Riesling fruchtig (19-11)

Kabinett • 0,25l 6,80 € / 0,75l 20,00 €

2019 Rosé feinherb (19-61)

Cuvée • 0,25l 6,00 € / 0,75l 17,50 €

2018 Rotwein Spätburgunder (18-50)

trocken • 0,25l 7,80 € / 0,75l 23,00 €

Für weitere Weine halten wir unsere gesamte Weinkarte bereit!

• WEINGUT CARLSFELSEN •

südliche Weinmosel, Palzem

2018 Grauer Burgunder (18-72)

trocken • 0,25l 6,00 € / 0,75l 17,50 €

2018 Elbling (18-70)

trocken • 0,25l 5,50 € / 0,75l 16,00 €

2018 Auxerrois (18-73)

feinherb 0,75l 21,50 €

• FLASCHENBIER •

Unsere Passion ist der Wein, wir servieren Biere aus der Flasche.

Biere von Bitburger

aus der Eifel

Premium Pils 0,33l 2,80 €

Premium Pils alkoholfrei 0,33l 2,80 €

Radler naturtrüb 0,33l 3,00 €

Radler naturtrüb alkoholfrei 0,33l 3,00 €

Premium Kellerbier 0,33l 3,20 €

feinmalzig milder Geschmack

Benediktiner Weißbier

aus dem Kloster Ettal

naturtrüb 0,5l 4,00 €

alkoholfrei 0,5l 4,00 €

• KAFFEE @ CO •

Espresso • 2,20 €

Doppelter Espresso • 3,00 €

Espresso Macchiato • 2,40 €

Kaffee Crema • 2,50 €

Cappuccino • 2,80 €

Milchkaffee • 3,20 €

Latte Macchiato • 3,20 €

• DIGESTIF •

aus unserem Weingut

Trester • 2cl 2,50 €

Trester-Holzfass gereift • 2cl 3,00 €

aus der Brennerei Uder, Irsch

Williams Birne • 2cl 2,80 €

Mirabelle • 2cl 2,80 €

Pfirsich • 2cl 3,00 €

Quitte • 2cl 3,00 €

Schlehe • 2cl 4,00 €

Speisen →

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.