



Gaumen-
freuden

Klosterhotel Wöltingerode

Kulinarische Köstlichkeiten



Klosterhotel
Wöltingerode



Häppchen

Canapees, Crostinins ... und mehr



Pumpernickel lecker belegt ...

- ... mit Kräuter-Frischkäse | pro Stück 1,50 €
- ... mit Paprika-Knoblauchcreme | pro Stück 1,50 €
- ... mit Lachstatar | pro Stück 2,00 €

Herzhafte Lolli Pops ...

- ... mit Samosa Seafood | pro Stück 3,50 €
- ... mit Rahmpastete gefüllt mit Mango | pro Stück 2,00 €
ummantelt mit Bruschetta | pro Stück 2,00 €
- ... mit Rahmpastete ummantelt mit
Pistaziensplittern | pro Stück 2,00 €
- ... mit Ziegenkäse-Honig | pro Stück 2,00 €

Asia Knupser Mix ...

- ... mit Samosa Seafood | pro Stück 3,50 €
- ... mit Seafood Deli | pro Stück 3,50 €
- ... mit Mini Frühlingsrolle | pro Stück 2,00 €
- ... panierte Schmetterlingsriesengarnele | pro Stück 3,50 €

Crostinis lecker belegt mit ...

- ... mediterran gegrilltem Gemüse | pro Stück 2,40 €
- ... Tomate Mozzarella und Basilikum | pro Stück 2,40 €
- ... mit Pesto und Jakobsmuschel | pro Stck. 3,20 €

Canapee's gebuttert und Salatunterlage ...

- ... mit Räucherforellenfilet | pro Stück 2,90 €
- ... mit Räucherlachscreme und Kaviar | pro Stück 3,50 €
- ... mit Garnele | pro Stück 3,50 €
- ... mit Roastbeef, Spargel und
Senf-Crème fraîche | pro Stück 3,20 €
- ... mit Serranoschinken | pro Stück 3,20 €
- ... mit Schnittkäse und Früchten | pro Stück 2,80 €
- ... mit gekochtem Schinken,
Remoulade und Ei | pro Stück 2,80 €
- ... mit Pfeffer-Salami
und Sauergemüse | pro Stück 2,80 €

Mini Bagels – 4 verschiedene Sorten | pro Stück 2,00 €

Mini Burger – 2 verschiedene Sorten | pro Stück 2,00 €

Süße Lollipops:

- (8 verschiedene Sorten) | pro Stück 3,50 €
- ... Milchschokolade Limette
- ... Schokolade, Mandel und Orange
- ... Vanille Sauerkirsche
- ... Praline Minze
- ... Zimt Johannisbeere
- ... Schokolade Kaffee
- ... Schokoladen, Ingwer und Passionsfrucht
- ... Schokolade Vanille

Schokolierete Fruchtspieße

- ... mit Erdbeere | 2,50 €
- ... mit Ananas | 2,50 €

Kommunikation und Gourmet

Genießen Sie besondere
Kreationen aus unserer Küche.
Ein Mix aus Kommunikation
und Genuss auf Ihrem Tisch als
Buffet eingedeckt.



*Guten
Appetit*

Sushiauswahl mit Sojasauce
und Wasabi

Spieße von Garnelenschwänzen
auf Curry-Mangosauce

Rosa gebratene Entenbruststreifen
auf Sprossen-Orangensalat

Gebackenes Ziegenkäsepäckchen
mit Sauerkirsch-Chutney

• • •

Rinderfiletwürfel in Steinpilzcremesauce

Wachtelbrüstchen auf Limonen-Ingwer-Risotto

Rote-Beete-Ravioli mit Kresseschaum

• • •

Mousse von Zartbitterschokolade im Gläschen

Kleine Creme Brûlée von der Tonkabohne

Gespießte Käsespezialitäten aus Kloster Heinigen
mit Cassisfenf



3-Gang Menü

Menü I

Bouillon vom Geflügel
mit Lauch, Tomaten und Morcheln

• • •

Saftiges Perlhuhn
auf Peperonata-Oliven-Gemüse,
dazu Basilikum-Jus und Kräuter-Gnocchi

• • •

Tiramisu von Mango und Passionsfrucht

Menü II

Rosmarinsüppchen
mit gespießtem Büffelmozzarella

• • •

Zanderfilet in Butter gebraten
mit Dillrahmsoße
auf Zucchini-Tomatenragout
und Duftreis

• • •

Lasagne von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Minze



Menü III

Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Klößchen,
Gemüsewürfeln und frischen Kräutern

• • •

Kalbsfilet aus dem Niedergarverfahren
auf Sellerie-Kartoffelpüree,
glasierten Schalotten, dazu Balsamico-Honig-Jus

• • •

Crème Brûlée
von der Tonkabohne
an Ananas Minz Salat



5-Gang Menü

Vitello Tonnato
vom zarten Kalbsrücken
mit Limonen, Kerbel, Kapern
und unserem Klosterbrot

• • •

Zuckerschotensuppe mit Tomatensugo

• • •

Cassis-Sorbet

• • •

Chateaubriand – das Beste vom
argentinischen Rinderfilet
an PortweinsöÙe

mit geschmorten roten Zwiebeln
an Ofenpaprika

und hausgemachten Macaire-Kartoffeln

• • •

Zitronengras-Panna Cotta auf Ananas-Carpaccio
mit Mangosauce

6-Gang Menü

Scheiben vom hausgebeiztem Rinderfilet
an mariniertem Salat
mit Ofentomaten und Landbaguette

• • •

Rosmarinsüppchen mit Geflügelspieß

• • •

Gebratene Jakobsmuschel im Pankomantel
auf Avocado-Mango-Salat
mit Zwiebelvinaigrette

• • •

Maracujasorbet mit frischer Minze

• • •

Lammkarree unter der Kräuterkruste
auf Thymianjus
auf Tomaten-Artischockengemüse
mit Kartoffelpüree

• • •

Pralinen-Crème-Brûlée
mit karamellisierten Walnüssen



Saisonale Menüs

Winter

Wildbouillon mit Celestine und Gemüsewürfel

• • •

Das Beste von der Gans an eigener Sauce
mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen in der Semmelkruste

• • •

Apfel-Haselnusscrumble mit Vanilleeis –
wie aus Omas Backofen

Frühling

Spargelcremesuppe mit gebratener Riesengarnele

• • •

Lamm-Crepinette auf Ratatouille mit Thymianjus
mit Gratin-Medaillons

• • •

Frische Erdbeeren mit Mousse von der
weißen Schokolade

Sommer

Gazpacho Andaluz mit Hähnchenspieß

• • •

Gefüllte Kaninchenkeule mit gelben Wachsbohnen,
Lauchzwiebeln und Salbeignocchi

• • •

Joghurttörtchen mit Mangospiegel

Herbst

Kürbis-Apfelsuppe mit Crostini

• • •

Zweierlei vom Spanferkel, Dunkelbiersauce,
gebratenem Spitzkohl und Süßkartoffelpüree

• • •

Apfelküchlein mit Vanilleparfait und Zabaione

Weihnachten

Kastaniensuppe
mit Streifen von der geräucherten Ente

• • •

Rosa gebratener Hirschrücken an Cranberriesoße
auf Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse
mit Apfel - Rosmarinpüree

• • •

Baumkuchenparfait mit Kaffeenote
an Vanillesoße



Unsere Klassiker

Buffet I

Tomatencremesuppe



Vorspeisen:

Gegrillte Zucchini und Auberginen

in Aceto-Balsamicoessig

Marinierte Champignons

Oliven und Paprika in Gewürz-Oliven-Marinade

Roher und gekochter Schinken mit Melone

Geräuchertes Buttermakrelenfilet, Beizlachsscheiben

Thunfisch im Tomaten-Rondeo

Medaillons mit Lebermousse

Auswahl von frischer Salatrohkost und Blattsalaten

mit Joghurt- und Kräuterdressing

Brotkorb mit regionalen Brotsorten, Butter

und Griebenschmalz



Hauptgericht vom Buffet:

Piccata von der Putenbrust in der Eihülle

auf grünem Nudelbeet

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce

Rotbarbenfilet mit Shrimps in Limettensauce

und Basmatireis

Auswahl von frischem Buttergemüse mit Kroketten



Käsebrett mit

verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten

mit Trauben, Salzgebäck



Dessert:

Creative Eisplatte

Waldfrüchte in eigener Sauce

mit Vanilleschaum

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit Ananas Minz Salat

Buffet II

Suppe:

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Klößchen, Gemüsewürfel
und frischen Kräutern



Vorspeisen:

Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken

mit Limonen-Kerbel-Vinaigrette

Schinken aus dem Buchenrauch

Scheiben vom Kasseler mit Sauergemüse

Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebelringen

in Teufelssauce

Räucherlachs & Pfeffer-Makrelenfilet mit Meerrettich

Cocktail von Tiefseecrevetten

Geflügelsalat mit Ananas in leichter Curry-Creme

verschiedene Weichkäsesorten

mit grünen und schwarzen Oliven

und Kirschtomaten umlegt

Auswahl von frischer Salatrohkost- und Blattsalaten

mit Joghurt- und Kräuterdressing

Brotkorb mit regionalen Brotsorten,

Butter und Griebenschmalz



Hauptgerichte vom Buffet:

Argentinisches Entrecôte im Niedergarverfahren gegart

mit Balsamico Schalottensauce

und kleinen Ofenkartoffeln

Knusprig gebratene Hähnchenbrüste

auf Wokgemüse mit Duftreis

Pochierte Lachsmedaillons mit Basmatireis

Frisches Gemüse vom Markt



Dessert:

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Himbeerragout

Dreierlei Mousse von der Schokolade

Exotischer Fruchtsalat

Erdbeertiramisu im Glas



Buffet III

Suppe:

Suppe von der Petersilienwurzel
mit Rote Bete Haube

•••

Vorspeisen:

Fischvariation mit Meerrettich
& Honig-Dill-Senfsauce

Marinierter Lachs auf Ratatouillesalat
mit Ruccolapesto

Salat von Meeresfrüchten
in Oliven-Kräuter dressing

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Putenbrust auf Ananasragout

Caesars Salad mit Crôutons vom Klosterbrot,
dazu Wachtelai und getrocknete Tomaten

Auswahl an marktfrischen Salaten und Kräutern
mit Joghurdressing

Rohkostsalate

Brotkorb mit regionalen Brotsorten, Stangenweißbrot
dazu Griebenschmalz und Butter

•••

Hauptgerichte vom Buffet:

Lammkeule mit Thymian knusprig gebraten
auf Butterböhnchen mit Kroketten

Lachsmedaillons auf Zucchini-Tomatenragout
und Basmatireis

Hirsch-Edelgulasch aus heimischer Jagd
mit Spätzle

Gemüseauswahl vom Markt

•••

Dessert:

Moccamousse im Baumkuchenmantel
an Zimtsauce und Waldbeeren

Tiramisu von Mango und Passionsfrucht

Frozen Cocktail Caipirinha Mousse

Verschiede Weichkäse, Hartkäsesorten
mit Weintrauben

Buffet IV

Suppe:

Karotten - Ingwersuppe mit Curryöl

•••

Vorspeisen:

Scheiben vom Hausgebeiztem Rinderfilet
mit Ofentomaten

Räucherheilbutt

Pochierte Lachsmedaillons mit Eibutter garniert

Salat von Flusskrebse mit Mangospalten
in Sauerrahmcreme

Knusprig gebratene Kalbfleischklößchen
mit Lebermousse garniert

Rosa gebratene Roastbeefscheiben
mit hausgemachter Remoulade

Serranoschinken mit Melone

Tomaten-Mozzarellasalat – Antipastiplatte
gefüllte Artischockenherzen

Rohkost- und Blattsalatauswahl
mit Aceto - Balsamicodressing und Kräuter dressing

Brotkorb mit verschiedenen regionalen Brotsorten
mit Butter und Zwiebelschmalz

•••

Hauptgerichte vom Buffet:

Geschmorte Lammkeule und Thymiankartoffeln

Wildschweinbraten mit Speckrosenkohl

Lachs-Medaillons aus dem Aromadampf
mit Basmatireis

Filetgeschnezzeltes vom Rind mit Champignons und
Butterspätzle

bunte Gemüseauswahl

Regionale Käsespezialitäten vom Brett mit einer
Auswahl von Weichkäsen, Emmentaler und Gouda

•••

Dessert:

Mousse von der Vanille & Erdbeere

Crème Brûlée mit Birnenragout

Melonenspalten

*Guten
Appetit*

Gerne servieren wir Ihnen die Suppe zu einem Aufpreis von 3,00 €.



Winterbuffet

Wildkraftbrühe

• • •

Feldsalat, Rotkrautsalat, Rosenkohlspecksalat,
Steckrübensalat
sowie verschiedene Rohkostsalate
Preiselbeerdressing und Kartoffeldressing,
dazu reichen wir Brot und Baguette mit Butter

Geräucherte Entenbrust auf Chicoree
Aufgeschnittener Kalbsrücken mit leichter Zimtnote
auf Apfelzwiebelsalat
Wildschweinrückenmedaillons auf Waldorfsalat
Wildpastete mit Cumberlandsauce

• • •

Hirschbraten
Barbarie - Entenbrust mit Cranberriesauce
Schweinefilet mit Pflaumenfüllung
Serviettenknödel, Spätzle, Kartoffelgratin
Rosenkohl & Steckrübengemüse

• • •

Zimtmousse mit Rotweibirne
Mandelvanillepudding mit Birnenkompott
Eisplatte Winterzauber

Frühlingsbuffet

Spargelcremesuppe

• • •

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Schinken - Spargel - Röllchen
Panna Cotta vom weißen Spargel
mit Käse-Schinken-Splitter
Serranoschinken mit Melone
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Marinierter Salat von weißem
und grünem Spargel
mit Flusskrebse

Bunte Auswahl an Rohkostsalate
Spargel - Shrimps - Cocktail
Kartoffeldressing

Kloster-Brot aus unserem Holzofen
mit Butter und Schmalz

• • •

Saftiges Perlhuhn
auf Peperonata-Oliven-Gemüse
dazu Basilikum-Jus und Kräuter-Gnocchi
Tranchierter Lammrücken an Minzsauce
Pastinaken-Kartoffelstampf
und geschmorter roter Paprika
Saltimbocca von der Forelle
auf schwarzen Spaghetti

• • •

Weißer Schokoladenmousse
an Erdbeerragout
Panna Cotta mit Rhabarberkompott
Crema Catalana mit Mangokompott

Sommerbuffet

Tomatenconsomme mit Gemüseeinlage

• • •

Serranoschinken mit Melone
Terrine vom Anti-Pasti-Gemüse
Capreseplatte, Duett vom Lachs
Gegrilltes Gemüse von Zucchini, Aubergine,
Champignons, Paprika und Tomate

Farfalle - Meeresfrüchte - Salat
Tomaten - Mozzarella - Salat
Brokkoli - Schinken - Salat
Paprika - Käse - Salat
Rohkostsalatbuffet mit Thousand-Island-Dressing
und Kräutervinaigrette
Kloster-Brot aus unserem Holzofen
mit Butter und Schmalz

• • •

Schweinmedaillons würzig mariniert vom Grill
Gebratene Poulardenbrust
Rumpsteak auf breiten Bohnen und Kräuterbutter
Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln und Reis
Sommergemüse

• • •

Crème Brûlée am Buffet abgebrannt
Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren
und geschnittenes Obst
Käseauswahl



**Von Mai bis August ab 30 Personen.
Ein echter Oklahoma Joe's BBQ Smoker!
Was will man mehr!**

Knackige Rohkost Salatauswahl
mit hausgemachten Kräuterdressings
Angemachte Salate von Linsen, Bohnen,
Kartoffeln und Pasta
Kalte gespießte Lammällchen
mit Minzjoghurt
Crêton-Spieße aus dem Smoker
Ofenkartoffeln & kleine Rosmarinkartoffeln
Klosterbrot
mit hausgemachter Curry-Schalotten-Butter,
sowie Kräuterbutter
Verschiedene Grillsaucen
wie Knoblauch, Curry, BBQ, Ketschup,
Senf und Salsa

Gegrillte Würstchen frisch vom Fleischer
Steaks vom Schweinenacken
in Zwiebel-Paprika-Marinade
Hähnchenbrust mit Curry & Zitronengras eingelegt.

Verschiedene Cremespeisen
mit Minze aus dem Klostergarten
Zweierlei Muffins und frisch geschnittenes Obst

Zusätzliche buchbare warme Grill-Highlights:
Gegrilltes warmes Gemüse
Vegetarische Gemüse-Quesadillas und
Guacamole
Rib-Eye Steaks mit hausgemachter
Chili-Salsa
Marinierte Lachsfilet von der Holzschindel
Lammkarrees im Ganzen gegrillt
Hähncheninvoltini mit Schinken, Käse
und Basilikum gefüllt

Herbstbuffet

Steinpilzcremesuppe

• • •

Burgunderbraten mit unserem Klostersenf
Hausgemachte Terrine vom Reh und Pfifferlingen
und Cassissenf
Lachsforelle im Ganzen auf Spiegel

Kürbis – Linsen – Salat, Pfifferlingssalat
Pastinaken – Trauben – Salat
Tomatensalat
Rohkostsalate

Kürbis – Tomaten – Dressing und Holundervinaigrette
Kloster-Brot aus unserem Holzofen mit Butter und
Schmalz

• • •

Ferkelbraten in Gewürzbutter gebraten auf Spitzkohl
Poulardenkeule mit Äpfeln und Nüssen gefüllt
Lammrücken auf Wirsinggemüse und Pfifferlingen
Kürbiskartoffelpüree, gebackene Kartoffeln,
Schupfnudeln Rosenkohl, Schwarzwurzel

• • •

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen
Panna Cotta mit Kürbismousse
Mousseauswahl und Birnenragout
Käseauswahl

Weihnachtsbuffet

Kastaniensuppe mit geräucherter Ente

• • •

ganzer Lachs als Spiegel mit Honig-Senf-Soße
Bündner Fleisch an Kürbischutney
Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chicorée-Salat
Wildterrine an Portweingelee und Cumberlandsoße

Apfel – Sellerie – Salat
Traubennußsalat

Feldsalat mit Feigenspalten
verschiedene Rohkostsalat mit Preiselbeerdressing
und Kräutervinaigrette
dazu reichen wir Brot und Baguette mit Butter

• • •

Hirschbraten mit Kirschschmand
Brust von der Gans
Kräuterlachsfilet auf Gemüse Couscous
Kartoffelklöße, gebackene Kartoffeln
Birnenrotkohl, Rosenkohl

• • •

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen und Vanillesauce
Walnussmousse
Christstollenparfait
Waffeln mit Beerenkompott und Birnenragout





Getränkeauswahl

Restaurant im Klosterhotel Wöltingerode – im ehemaligen Konventsgebäude –

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25 l	2,90 €
Gerolsteiner	0,75 l	6,90 €
Apfelschorle	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,90 €
Pepsi Cola 1,3	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,80 €
Spezi 1,3	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,80 €
Pepsi Cola light 1,3	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,80 €
Seven up	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,80 €
Mirinda 1,4,5	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	4,80 €
Schweppes Tonic Water 2	0,20 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon 2	0,20 l	3,20 €

1= Farbstoff
 2=Chinin
 3=Coffein,
 4=Süßungsmittel
 5= Citronensäure



Getränke

Bier vom Faß

Altenauer Pils & Altenauer	0,3 l	2,90 €
Urstoff Pils vom Faß	0,50 l	4,20 €

Flaschenbiere

Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Hell, Dunkel, Kristall & alkoholfrei		
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Altenauer Malztrunk alkoholfrei	0,33 l	3,10 €

Sekt

Glas Sekt	0,10 l	4,90 €
Wölti Spritz – mit Quittenlikör	0,10 l	5,90 €
Flasche Hausmarke Sekt	0,75 l	29,00 €
Flasche Geldermann Sekt	0,75 l	38,00 €
Flasche Geldermann Sekt rosé	0,75 l	42,00 €

Champagner

Champagner Collet	0,75 l	75,00 €
Laurent Perrier Champagne	0,75 l	119,00 €
Champagne Bruno Paillard	0,75 l	159,00 €

Weißweine

Schwane Silvaner, Franken

Silvaner, trocken, Weingut Zur Schwane
würziger, typischer Franke, dabei dennoch leicht und unkompliziert

29,00 €

Schwane „Lieblingswein“, Franken

Cuvee, trocken, Weingut Zur Schwane
aromatisch, frisch, leicht, anregend

28,00 €

Laufener Altenberg, Baden

Grauer Burgunder, trocken, Weingut Bercher
gehaltvoll, rund, vom sonnenverwöhnten Kaiserstuhl

27,00 €

Schneider Grauburgunder, Pfalz

Grauburgunder, trocken, Weingut Schneider
herzhafter, trockener Grauburgunder vom Starwinzer Markus Schneider in der Südpfalz

35,00 €

Winterling Sauvignon Blanc, Pfalz

Sauvignon Blanc, trocken, Sekt- und Weingut Winterling
erfrischende Säure, Aromen von Holunderblüten, Waldmeister und Paprika

42,00 €

Niersteiner Paterberg, Rheinhessen

Scheurebe, Kabinett feinherb, Weingut Eugen Wehrheim
feinduftig, fruchtig, mild, sehr harmonisch

27,00 €

Höhnstedter Kelterberg „Händelwein“, Saale-Unstrut

Müller-Thurgau und Scheurebe, trocken, Weingut Born
feinduftig, fruchtig und leicht

29,00 €

Wallhäuser Backöfchen, Nahe

Weißer Burgunder, trocken, Weingut H.H.Peitz
fruchtig, frisch, fein dezente Würze

28,00 €

Schloß Vollratz, Rheingau

Riesling, trocken, Weingut Schloß Vollratz
lebendig angenehme Säure, lebhaft Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln

41,00 €

Chardonnay del Veneto, Venetien

Chardonnay, trocken, Cantina Campagnola
typische, runde Frucht, trocken, weich, milde Säure

27,00 €

Lugana Bianco, Gardasee

Trebbiano, Azienda Agricola Pratello
anregend, feinfruchtig, leichte Zitrusnote, feiner Wein aus ökologischem Anbau

39,00 €

Laufener Altenberg, Baden

Chassie, trocken
fünf Monate auf der Feinhefe gereift

27,00 €

Vitus Grauer Burgunder, Baden

Grauer Burgunder, Qba. Barriqueausbau, trocken, Weingut Heger
Fülle, Rasse und Reife, ein gelungener Ausbau im Eichenholzfass

56,00 €

Roseweine

Trollinger Rose feinherb, Württemberg

Trollinger, trocken, Weingut Sonnenhof
herrliche Frische, fruchtig leichtes Sommervergnügen

27,00 €

Winterling Rose, Pfalz

Spätburgunder und Schwarzriesling, trocken, Weingut Winterling
kräftig, intensiv, frisch, brombeerig, markant, feine Weinsäure

31,00 €



Rotweine

Beilsteiner Steinberg, Württemberg

Trollinger und Lemberger, Kabinett, Weingut Amalienhof

halbtrockene Art, harmonische, feine und milde Frucht

31,00 €

Laufener Altenberg, Baden

Pinot Noir, trocken

im Fass gereift

35,00 €

Schneider Ursprung, Pfalz

Cuvée, trocken, Weingut Schneider

samtig und weich, schöne Frucht, milde Tannine

35,00 €

Gündelbacher Wachtkopf, Württemberg

Lemberger, Kabinett trocken, Weingut Sonnenhof

samtig und weich, schöne Frucht, milde Tannine

32,00 €

Walporzheimer Klosterberg, Ahr

Spätburgunder, lieblich, Winzergenossenschaft Dernau

milder, säurearmer und eleganter Spätburgunder

33,00 €

Chianti Colli Aretini, Toskana

Sangiovese, Canaiolo, Merlot und Cabernet, trocken, Vini Tipici dell Aretino

fruchtig, feine Aromen von roten Beeren, harmonisch

27,00 €

TANK 26 Nero d'Avola, Sizilien

Nero d'Avola, trocken, Camivini

strukturiert und harmonisch mit angenehmer Säure

31,00 €

Le Pigeonnier Rouge, Costières de Nîmes

Grenache, Carignan und Syrah, trocken, Cave de Pazac

kräftig, weiche harmonische Art, reife Frucht, ausgewogen und freundlich

31,00 €

Château Fornier de Clausonne, Costières de Nîmes

Cuvée, trocken, Château Fornier de Clausonne

kräftig, intensive Frucht mit Aromen vollreifer Beeren

54,50 €

Bardolino classico superiore, Gardasee

Bardolino, trocken, Cantina Campagnola

fruchtiger Rotwein, mild und leicht, mit schönen

Tönen von roten Beeren

27,00 €

Laufener Altenberg, Baden

Pinot Noir, trocken

im Fass gereift

37,00 €

Merdinger Bühl, Baden

Spätburgunder, trocken, Weingut Heger

Bukett von roten Beeren mit einem Hauch Schokolade,

würzige Fruchtnoten, kompakter Körper, vollmundiger

Spätburgunder

47,00 €





Reine
Genuss-
sache

„Soll es was Besonderes sein,
schenke einen Wölti ein!“

Spezialitäten der Klosterbrennerei Wöltingerode

Edelkorn	38% vol.	3,50 €
St. George	38% vol.	3,90 €
Getreidekümmel	35% vol.	3,80 €
Kirschlikör	30% vol.	3,80 €
Quittenlikör	25% vol.	3,80 €
Holunderblütenlikör	25% vol.	3,80 €
Ingwerlikör	25% vol.	3,80 €
Haselnusslikör	25% vol.	3,80 €
Zimtlikör	25% vol.	3,80 €
Gewürzlikör	35% vol.	3,80 €
Kräuter und Früchte	40% vol.	3,80 €
Klosterkräuterbitter (Halbbitterlikör)	30% vol.	3,80 €
Magenbitter	40% vol.	3,80 €

Unsere Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Nönnchen mit Haube – Zimtlikör warm mit einem Sahnehäubchen	4,50 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,80 €
Tasse Tee	3,10 €
Aus dem Hause Ronnefeldt: Assam, Darjeeling, Mint & Fresh, Grüner Tee, Kräuter	
Kännchen Tee	4,50 €
Aus dem Hause Ronnefeldt: Assam, Darjeeling, Mint & Fresh, Grüner Tee, Kräuter ...verfeinert mit einem Schuss aus der Klosterbrennerei	

Die Preise enthalten die gesetzliche MwSt.
und Bedienungsgeld.





Getränkepauschalen

Getränkepauschale I

Sektempfang mit Sekt (Hausmarke), Orangensaft oder gemischt, Mineralwasser, Pepsi Cola, Mirinda, Seven Up, Apfel- & Orangensaft, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wöltibräu (Fassbier), Wöltipils (Fassbier), Weizenbiere (Flaschenbier), Malztrunk, 1 Weißwein (Hauswein) & 1 Rotwein (Hauswein)

44,50 € p.P.

Getränkepauschale II

die Leistungen der Getränkepauschale I zzgl. Filterkaffe zur Hochzeitstorte, Wöltispirituosen (Edelkorn, Äbtissin Marie Kirsch, Angelina, Berliner Sophie, Kloster Kräuter Bitter)

51,50 € p.P.

Getränkepauschale III

Alle Leistungen aus den Getränkepauschalen I & II zzgl. Kaffeespezialitäten (Bereitstellung einer Kaffeemaschine für Ihre Gäste), Sekt, 4 verschiedene Cocktails für die Dauer von 4 Stunden.

61,00 € p.P.

Unsere Getränkepauschalen bieten wir für die Dauer von 7 Stunden an. Alle Getränke nach Ablauf der 7 Stunden werden nach Verzehr berechnet.

Wenn Sie keine Getränkepauschale möchten können wir Ihnen auch eine Einzelabrechnung der Getränke nach unseren Kartenpreisen, anbieten.

Zubuchbare Optionen

Sektempfang mit Geldermann Sekt Carte Blanche oder Rose	zzgl. 4,50 € p.P.
Champagnerempfang mit Champagner Collet	zzgl. 6,50 € p.P.
Cocktailempfang	zzgl. 3,50 € p.P.
Erdbeerbowle (saisonal)	zzgl. 2,50 € p.P.



Was Sie sonst noch wissen müssen

- Innerhalb des Klosters (insbesondere der Klosterkirche) ist das Streuen von Blumen, Konfetti und Reis nicht erwünscht.
- Wir bitten Sie, auf das Mitbringen und Mitbringen lassen von selbst hergestellten Kuchen oder anderen Lebensmitteln zu verzichten, da die Hygiene-Auflagen nach HACCP sehr streng sind.
- Bitte beachten Sie, dass ab 01:00 Uhr die Musik in einer erträglichen Lautstärke zu halten ist, damit Anwohner und ggf. andere Gäste im Haus ihre Nachtruhe genießen können.
- Im Rahmen des Brandschutzes ist es nicht gestattet, Himmellaternen vom Klostergelände aus starten zu lassen. Ein Feuerwerk ist möglich, bedarf aber einer separaten Genehmigung durch das Ordnungsamt.



Wir
freuen uns
auf Sie!



Alltag adé

Das Klosterhotel Wöltingerode liegt am grünen Stadtrand von Goslar und ca. 40 km von Braunschweig entfernt. Über die A7, die A395 und die gut ausgebaute B6N oder mit dem Zug (bis Bahnhof Vienenburg) ist das Hotel bequem zu erreichen.

Unser Team ist jederzeit gern für Sie da!

Die Rezeption ist täglich von 8 – 21 Uhr erreichbar.

Klosterhotel Wöltingerode

Ein Haus der Cellerar GmbH

Wöltingerode 3 · 38690 Goslar / OT Vienenburg

Telefon: 05324-774460 · Telefax: 05324-7744619

hotel@klosterhotel-woeltingerode.de

www.klosterhotel-woeltingerode.de



**Klosterhotel
Wöltingerode**

