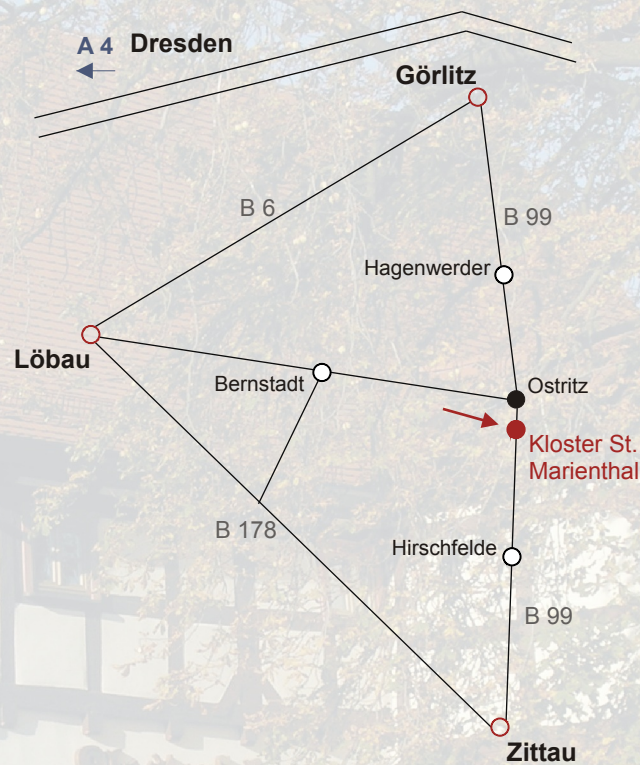


unser Besucherservice von St. Marienthal

- ® Urlaub bei uns im Kloster St. Marienthal mit Vermittlung von Übernachtungen im Kloster St. Marienthal und in den Gästehäusern des Internationalen Begegnungszentrums
- ® Führungen durch die Klosteranlage (u. a. mit Besichtigung der Klosterkirche und vom Info-Raum mit dem Klostermodell)
- ® Konzerte in unserer Klosterkirche
- ® Oberlausitzer Gastlichkeit in unserer historischen Klosterschenke St. Marienthal
- ® Einkauf in unserem Klostermarkt (im ehemaligen Brauereigebäude)
- ® Besichtigung der wiederhergestellten Wasserkraftanlage vom Kloster St. Marienthal
- ® Besichtigung vom „Garten der Bibelpflanzen“
- ® Besichtigung vom Stationsberg / Kalvarienberg mit Kreuzweg und wunderbarem Blick auf unser Kloster (mit östlichstem Weinberg Deutschlands)
- ® Fahrradverleih beim Gästeempfang
- ® aktive Erholung bei Rad- und Wandertouren im (Rad)Wanderparadies NeißeTal
- ® ... und vieles mehr



Kontakt - so erreichen Sie uns



Klosterschenke St. Marienthal
Klosterstraße 138
02899 Ostritz

Telefon : (03 58 23) 8 77 15

Fax : (03 58 23) 8 77 17

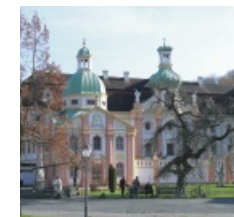
E-Mail : klosterschenke-st.marienthal@t-online.de

Homepage : www.kloster-marienthal.de

Täglich geöffnet ab 11 Uhr

Herzlich Willkommen

in der Klosterschenke St. Marienthal



Kloster St. Marienthal



Gastraum der Schenke

Kloster St. Marienthal
WVGmbH



HERZLICH WILLKOMMEN in unserer historischen Klosterschenke St. Marienthal

Um 1740 vom Kloster erbaut, hat die historische Klosterschenke nach grundlegender Sanierung ihre Ursprünglichkeit weitestgehend zurückerhalten.

Davon zeugen das beeindruckende Fachwerk in der Außenfassade, die freigelegten Holzkonstruktionen im Inneren, die dezente Farbgebung der einzelnen Gasträume und nicht zuletzt der hundertjährige Kastaniengarten.

Unseren Architekten, Ingenieuren, den Bauleuten aus der Region und auch den Klostermitarbeitern ist eine überzeugende Leistung gelungen.

Wir hoffen, dass sich unsere Gäste und Besucher bei uns wohlfühlen werden.

Seit dem Himmelfahrtstag 1998 lädt die historische Klosterschenke in alter Tradition wieder Spaziergänger, Fuß- und Radwanderer, Besucher und Gäste vom Kloster St. Marienthal und des Internationalen Begegnungszentrums, sowie Familien, Vereine und Reisegruppen zu gemütlicher Gastlichkeit mit Oberlausitzer Küche und Klosterspezialitäten ein.

Wenn Sie heute in unserer Klosterschenke eingekehrt sind, dann sollen Sie auch wissen, dass wir die Wiedereröffnung dieser traditionsreichen Schenke der Entscheidung der jetzigen Alt-Äbtissin des Klosters St. Marienthal, Sr. M. Regina Wollmann, und des gesamten Konvents verdanken.

Seit 1992 ist unsere Klosterschenke nach nahezu 170 Jahren durch den Rückkauf wieder im Eigentum vom Kloster St. Marienthal.



Rustikaler Festsaal



Wenn wir davon sprechen, dass wir die Oberlausitzer Küche und regionale Bodenständigkeit pflegen heißt das, wir bereiten alle Speisen für Sie traditionell und mit viel Sorgfalt frisch zu.

Die Waren und Kochzutaten beziehen wir von ausgesuchten und zuverlässigen Lieferanten aus der Region / Oberlausitz.

Zu feierlichen Anlässen stehen Ihnen folgende Räume zur Verfügung:

- Klosterstube / Gaststube - für 40 Personen
- Saal mit Vereinszimmern - bis 50 Personen
- "Zum Klostersvogl" - für 16 Personen
- "Zum Syndicus" - für 10 Personen
- "Zum Gerichtsstübl" - für 8 Personen

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Speisen

kleiner Auszug aus unserem Speiseangebot

aus dem Suppentopf z. B.:|

hausgemachte Rote Beete Suppe mit Frischkäselocke

klare Kraftbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage

knackige Salate z. B.:|

Haussalat Klosterschenke mit Balsamico-Senf Dressing, wahlweise mit Hähnchenbruststreifen oder Streifen vom Rauchmatjes mit Zwiebelringen

vegetarische Speisen z. B.:|

hausgemachte Spinat-Semmelknödel an Käsesauce und kleiner Salat

Spezialitäten aus Pfanne und Ofen z. B.:|

1/2 ausgelöste Ente (250 g) mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Hähnchenbrustfilet in der Knusperhülle mit Frischkäsetomate, Champignon und Rosmarinkartoffeln

deftige Rindsroulade mit leckerer Füllung, dazu Apfelrotkohl und Klöße

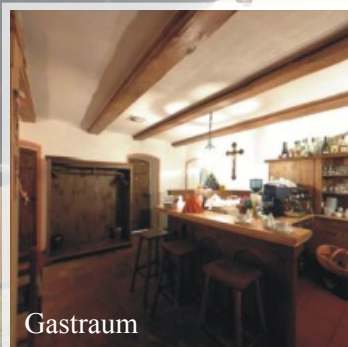
Rehkeulenbraten mit Honig-Champignon und Petersilienkartoffeln

Dessert z. B.:|

hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Kleiner Schwede mit oder ohne Eierlikör

Unsere Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage.



Gasträum

