

The logo consists of the letters 'AK' in a white, sans-serif font, enclosed within a small white square.

AK

A detailed botanical illustration of various leaves, including some with serrated edges, rendered in a light, textured style against the dark background.

ALTER KLOSTER KELLER

DÜRNSTEIN – WACHAU

A detailed botanical illustration of several raspberries on their stems with leaves, rendered in a light, textured style against the dark background.

SPEISEN & GETRÄNKE



Jörg Grasl – Wirt

DER ALTE KLOSTERKELLER UND WIR

WE ♥ WACHAU

An einem der malerischsten Plätze des Donautals sorgen wir mit Herzblut dafür, dass unsere Gäste lange bleiben und bald wiederkommen wollen. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Was uns eint, ist unsere Liebe zur Wachau und zu dem besonderen Fleckchen Erde, auf dem der Alte Klosterkeller steht. Auf Tellern, Brettl'n und Platten tragen wir all die Köstlichkeiten an den Tisch, die unsere Küche täglich frisch zaubert. Auch das krosseste Wachauer Laberl fühlt sich jedoch einsam ohne den



richtigen Wein. Damit das Glück also perfekt ist, kommen bei uns ausschließlich die herausragenden Weine des Weinguts Tegernseerhof ins Glas. Ausblick und Stimmung liefert die Wachau. Schön, dass Sie da sind, um all das zu genießen.

Jörg Grasl & das Klosterkeller Team

GRÜNER VELTLINER

DÜRNSTEIN FEDERSPIEL® 2022

Die im alten Rebholz eingelagerten Reservestoffe spiegeln sich in der feinen Mineralik des Weines wider, jahrgangsbedingte Witterungsverhältnisse verleihen elegante Fruchtaromen. Vielschichtig, trinkfreudig, animierend – all das verschmilzt im Grünen Veltliner Dürnstein zu einem komplexen Ganzen. Am besten zur kalten Heurigenjause, zu leichten Vorspeisen oder auch solo genießen.

RIED SUPERIN FEDERSPIEL® 2022

Ein würziger Grüner Veltliner mit delikaten Noten gelber Äpfel und Birnen. Mit seiner Mineralik und einer unheimlichen Länge regt er zu mehr an. Mit seiner Saftigkeit, seinen feinen reifen Frucht-nuancen und einem frischen Säurebogen ist er ein facettenreicher Speisenbegleiter.

RIED KREUTLES FEDERSPIEL® 2020

Die Riede ist prädestiniert für einen gut strukturierten, sehr animierenden Grünen Veltliner, den es im Tegernseerhof nur in ausgewählten Jahren gibt. Saftig, komplex und mit einem eleganten Säurespiel überzeugt der Kreutles Grüner Veltliner als facettenreicher Speisenbegleiter. Seine Filigranität gepaart mit einer festen Struktur verleihen ihm ein grenzenloses Trinkvergnügen. Rar und einzigartig!

RIED STEINER PFAFFENBERG 2021

Der Grüne Veltliner Pfaffenberg ist spannungsgeladen, fruchtbetont und elegant. Feine Würze nach weißem Pfeffer bestimmt den langen, runden Nachhall am

Gaumen. Er eignet sich als vielfältiger Speisenbegleiter zu kalten Vorspeisen genauso wie zu allen Hauptspeisen.

BERGDISTEL SMARAGD® 2022

Resultierend aus dem unterschiedlichen Terroir der einzelnen Lagen ergibt sich ein kraftvoller, unverwechselbarer und feinwürziger Grüner Veltliner Smaragd® mit floralen Anklängen und einem verführerischen Bukett nach Cox Orange Apfel und Blütenhonig. Am Gaumen ist er saftig und rund mit einer feinen Säurestruktur, dezenter Fruchtsüße im Abgang und einem mineralischen Nachhall.

RIED LOIBENBERG SMARAGD® 2020

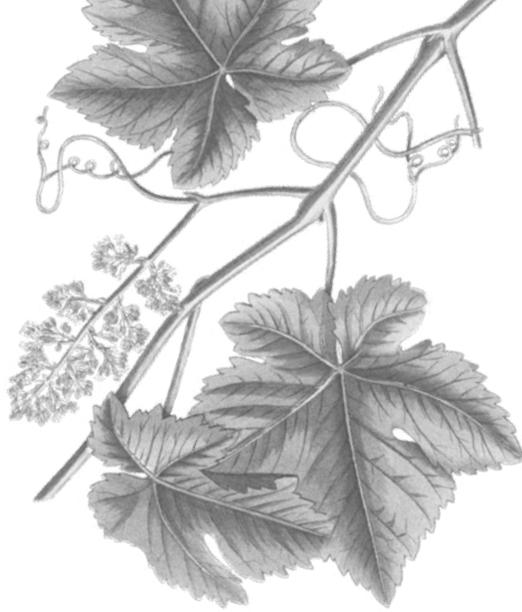
Dieser Grüner Veltliner Smaragd® zeigt sein nuanciertes Bukett mit reifen Fruchtnoten von Melone, kandierten Orangen sowie Birnen-Quitte. Am Gaumen balancierte Textur, pikanter Abgang, lang anhaltend, feiner Fruchtschmelz und Kräuternoten im Nachhall.

RIED SCHÜTT SMARAGD® 2019

Ein mineralischer, langlebiger Grüner Veltliner mit einer Leichtigkeit, die die Einzigartigkeit dieser herausragenden Lage unterstreicht. Jugendliche Farbe, komplexe Aromen nach Tabak und Nashi Birne. Am Gaumen straffe, dichte Struktur mit einem feinen Schmelz im Finish, pikant und lang im Abgang.

RIED HÖHERECK SMARAGD® 2017

Unbändige Würze und extreme Mineralität erinnern an Feuerstein und Fels. Das Aromabefinden führt in abgelegene Gebiete, eine enge Schlucht. Der reißende Fluss strahlender Vielfalt und Finesse lässt vom Gaumen nicht mehr ab. Der Grüne Veltliner Smaragd® vom Höhereck überzeugt mit ausgeprägter, vielschichtiger Nase - Pfirsich, Melisse, Kräuternoten, kandierte Birne. Am Gaumen präsentiert er sich körperreich, straff, dicht mit elegantem Trinkfluss und einem pikanten engmaschigen Finish.



RIESLING

DÜRNSTEIN FEDERSPIEL® 2022

Verpackt in einem balancierten Säurekorsett hat der Wein Zeit sich zu entfalten und die feinen Aromenanklänge, wie Frühlingsblumen, sprießen zu lassen. Sonniges Gemüt und mineralische Spannung halten den verspielten Riesling im Zaum.

RIED STEINER PFAFFENBERG 2020

Der Riesling Pfaffenberg ist ein fruchtbetonter, feinziseliertes mineralischer Wein, der als harmonischer Speisebegleiter zu Nudelgerichten, Fisch und asiatischer Küche passt - oder einfach solo, etwa auf der Terrasse genossen, hohe Lebensqualität bietet. Elegant, gelbfruchtig und vielschichtig ausklingend.

BERGDISTEL SMARAGD® 2019

Feine weiße Frucht von Weingartenpfirsich, mit einem zarten Hauch von Ananas und Limettenzesten. Elegant, saftig mit einem lebendigen Säurebogen. Ein vielseitiger Speisebegleiter - komplex, vielschichtig, mit einem enormen Trinkfluss.

RIED LOIBENBERG SMARAGD® 2017

Karge, schroffe Struktur, unter hohem Druck über 500 Millionen Jahre zu Gneis geschiefert und zu Urgesteinsboden verwittert: Dies ist der Nährboden auf dem der Riesling am Loibenberg seine filigrane Eleganz und subtile Mineralität erhält.

Ausgeprägte und intensive Frucht nach Pfirsich, Ananas und Maracuja, mit einer animierenden Säure, feinem Schmelz und langem Abgang.

RIED STEINERTAL SMARAGD® 2021

Der Steinertal Riesling Smaragd® überzeugt mit feiner Mineralik, Feuersteinanklängen und Langlebigkeit.

RIED KELLERBERG SMARAGD® 2019

Eine Fruchtexplosion mit unglaublichem Schmelz und Kraft, aber jederzeit edel und voller Anmut. Komplexe Fruchtnoten von reifem Pfirsich, Marille, Maracuja und Kumquat. Am Gaumen stoffig, dicht und engmaschig, finessenreich, lang anhaltend mit enormem Reifepotenzial.

SORTENVIELFALT

ROSÉ 2022

Erfrischend und harmonisch garantiert dieser Rosé belebenden Trinkspaß. Er überzeugt in der Nase mit seiner feinen Beerenaromatik und am Gaumen mit einer unbändigen Säure, die seine Feingliedrigkeit noch unterstreicht.

RIED WEISSENKIRCHNER ZWERITHALER SMARAGD® 2021

In der Nase dezente Aromen von Orangenzesten, unterlegt mit einer reifen gelben Apfelfrucht sowie einem Hauch von Wiesenkräutern. Ein stoffiger, eleganter Wein mit einer leichten Fruchtsüße, lebendigem Säurebogen und präsender Mineralität. Ein kraftvoller und vielseitiger Speisebegleiter.

ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT WACHAU 2017

Ein hoher Reifegrad der Trauben verschafft diesem Wein Eleganz und wunderbare Balance. Samtig und harmonisch garantiert dieser Zweifelt belebenden Trinkspaß.

EDITION SCHMALIX NEUBURGER SMARAGD® 2021

Eine Lage im Spitzer Graben. Feine Zitrusnoten, frisch und strukturiert, mächtige Substanz, straffe Eleganz, charmant mit bestechender Harmonie. trocken



AUS ANDEREN REGIONEN

WEINGUT
MÜLLER
GROSSMANN

GELBER
MUSKATELLER 2021

Weingut Müller-Grossmann
Ried Hölgraben

T.FX.T

A'KIRA 2017

Arachon T.FX.T
Horitschon
Blaufränkisch



WEIN GENIESSEN.
GUT ESSEN.
ZEIT VERGESSEN.

GETRÄNKE

APERITIF

Prosecco oder Prosecco Marille 1 Glas

Aperol Spritz 1 Glas

Dürnsteiner Gin Tonic 1 Glas

Campari Soda

TALHEIM Märzen 0,33 l

SCHANKWEIN

Hauswein Weiß 0,25 l

G'spritzter Weiß 1 Glas

Kaiser G'spritzter 1 Glas

Wiener Spritzer mit Eis & Zitrone

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hauslimo

(Verjus, Traubensaft, Holunderblütensaft und Soda - eiskalt serviert)

Detoxlimo

(Grapefruit, Ingwer, Soda - eiskalt serviert)

Klares Dürnsteiner Quellwasser

(Leitungswasser)

TALHEIM Kräuterlimonade 0,35 l

TALHEIM Waldbeerlimonade 0,35 l

TALHEIM Heilwasser 0,33 l

(prickelnd oder still)

TALHEIM Heilwasser 0,75 l

(prickelnd oder still)

Trauben- oder Marillensaft 0,25 l

Trauben- oder Marillensaft 0,25 l

mit Soda

Trauben- oder Marillensaft 0,25 l

mit Quellwasser

Holunderblütensaft 0,25 l mit Soda

Holunderblütensaft 0,25 l mit Quellwasser

Soda Zitrone 0,5 l

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso

Verlängerter

Cappuccino

Café Latte

Doppelter Espresso

Affogato al Café

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Die Teekanne macht den Tee

Bergkräuter, Green Tea, Earl Grey, English Breakfast, Pfefferminz, Waldbeeren, Kamille-Fenchel, Fruit Selection

DIGESTIF 2 cl

Grüne Hausnuss 10 Jahre gereift

Marillen-Edelbrand Markus Wieser, Wachau

Hauswetschke Lukas Schüller, Maria Taferl

Rote Williams Lukas Schüller, Maria Taferl

Grappa

Grappa Poli oro aus der Doppelmagum

Himbeere Lukas Schüller, Maria Taferl

Vogelbeer Guglhof, Hallein

Haselnussgeist

Hausgemachter Wachauer Marillenlikör

Eierlikör aus der Magnum von unseren Freunden aus der Hofmeisterei in Wösendorf

Fernet Branca



DER WIRT EMPFIEHLT

TAGESEMPFEHLUNG

Die Tafel am Eingang und unser Serviceteam verraten die Geheimnisse des Küchenchefs.



Informationen zu Lebensmitteln, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

BBQ SAMSTAG & SONNTAG

NUR BEI SCHÖNWETTER

Vom Holzkohlegrill:

KLOSTERKELLER PRIME SPARE RIBS 600 G

SAFTIGES RINDERHÜFTSTEAK AUS ÖSTERREICH 300 G

GEGRILLTE HÜHNERBRUST

GEGRILLTE LAMMKRONEN

GEGRILLTE FORELLE GEFÜLLT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

Wir servieren unsere Grillgerichte mit Original Klosterkeller BBQ-Sauce.

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN BEILAGEN:

Maiskolben mit flüssiger Butter

Coleslaw

Grillgemüse

Gemischter Blattsalat

Bratkartoffeln

Gemischter Beilagensalat

Original griechisches Tzatziki

Erdäpfel-Vogerlsalat

Kleiner griechischer Bauernsalat

SPEISEN

* Brot & Gebäck nicht inkludiert

KALTE HEURIGENKÜCHE & SALATE*

Die Klosterkeller Schmankerlplatte ab 2 Personen

Dürnsteiner Speckplatte von Karree und Bauchfleisch

Frisch gebratener Schweinsbraten (vom Schopf)

Knuspriger Kümmelbraten (vom Bauch)

Bauerngeselchtes

Klosterkeller Rindfleischsalat Asia Style

Griechischer Bauernsalat

Quinoa Bowl mit Marillen-Maracuja-Dressing

Peter's Pkhali Traditionelles Georgisches Gericht: Spinat, Walnüsse, Knoblauch, Granatapfel – Vegan

Aufstriche im Glas Liptauer (100% Gervais); Leberpastete; Grammelschmalz

BROT & CO

Blunzenbrot gratiniert mit Zwiebelsenf und Kren

Brie und Birne gratiniert auf Krustenbrot mit Preiselbeeren

Pulled Pork auf Krustenbrot mit Dijon Senf & Coleslaw

Paradeiserbrot mit saisonalem Kräuterfrischkäse

Grammelschmalzbrot mit Zwiebel

Sauburger (Schweinsbraten, Bratenfett und Zwiebel)

Original Wachauer Laberl (die mit dem »S« am Boden)

Scheibe Krustenbrot (aus dem 3 Kilo-Laib, täglich frisch)

Knoblauchstangerl



KÄSE

Französischer Ofenkäse mit Thymianhonig

Asmonte der österreichische Parmesan -
6 Monate gereift mit Oliven und Olivenöl

KÄSEVARIATION wählen Sie aus unserem Käsesortiment

Emmentaler der Schweizer Klassiker

Quargel würzig kräftig

Weinbauernkäse in Rotwein gereift

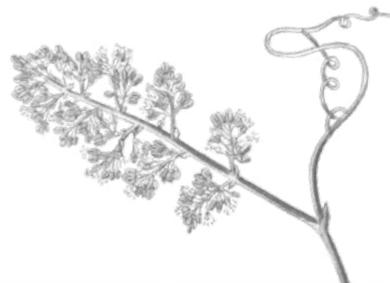
Blue Royal Blauschimmelkäse

Bergkäse Minimum 9 Monate gereift

Ziegenkäse zart würzig

AUS DEM SUPPENTOPF

Diverse Suppen nach Tagesangebot



WIRTSCHAUSGERICHTE

Klosterkeller traditionelle und internationale Hauptspeisen:

Daniel's in der Schale gebratene Garnelen

Tomaten-Jalapeños-Salsa, Soja-Nussbutter-Mayonnaise
und Mango-Passionsfrucht-Sauerrahm Dip

Pikantes Paprikahenderl mit Butterspätzle

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfeln

Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Speckkraut und Erdäpfelknödel

Gentlemans Cut vom Karfiol mit Couscous und Miso

TagesPasta

mit gebratener Hühnerbrust
mit gebratenen Garnelen

Alle Preise inkl. Steuern



Klosterkeller
Ofenerdäpfel
mit Sauerrahm &
• gebeizter Lachsforelle
• Speck, Zwiebel & Pilzen
• Avocado (Vegi)

SÜSS & EISIG

2 Stück Marillenknödel

Wartezeit 15 Minuten

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Wartezeit 15 Minuten

**Lauwarmer Wachauer
Milchrahm-Marillenstrudel**
auf Wunsch mit Vanillesauce

Waldviertler Mohnnudeln
mit Marillenröster

Gerührter Eiskaffee

Bananensplit

Wachauer Eisbecher
Vanille- und Marilleneis, Marillenstücke
und ein Schuss Likör

Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlag

KNABBEREIEN

Jahgangs Sardinen
auch zum Mitnehmen

Snackteller frische Wurst-
und Käsehappen perfekt zum Wein

Wachauer Schnitte

Manner Schnitte
(von unserem Schnitt-o-Mat)

Soletti

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Danke für Ihr Verständnis, dass wir
ab 10 Personen nur eine Rechnung
pro Tisch anlegen.

DER ZAUBER DER WACHAU

Wie sich Garten und Lokal des Alten Klosterkellers an die Stadtmauer von Dürnstein schmiegen, umrahmt von Weingartenzeilen und dem glitzernden Band der Donau, ist schon beinahe kitschig. Der Alte Klosterkeller scheint sich an seinem Platz wohl zu fühlen. Entspannt um seine wahrlich einzigartige Lage wissend, fängt er seine Besucher ein und lässt sie ein wenig an dieser zeitlosen Gelassenheit teilhaben. Nicht nur Feriengästen, sondern auch abgebrühten Einheimischen entlockt dieser Ort gerne ein verklärtes Lächeln und einen entzückten Seufzer: Ist das schön hier ... An manchen Plätzen in der Wachau hört man einfach das Mariandl singen. Und das ist gut so. Jeder braucht mal ein bisschen Klischee und heile Welt. Im Alten Klosterkeller kann man dieses Wissen auch als kleines Geheimnis für sich behalten: Man versteckt sich hinter einer Sonnenbrille, während man auf einer Liege im Gras sitzt und ein Glas Grünen Veltliner in der Hand hält. Man blickt auf die stetig und erhaben ihren Lauf nehmende Donau und ist glücklich.



EIN SCHATZ, DEN ES ZU BEWAHREN GILT.

Dieses Glück kommt so spielerisch und leichtfüßig daher, dass man dabei ganz vergessen könnte, in welcher bedeutender Umgebung man es genießen darf: Die mehrtausendjährige Geschichte der Kulturlandschaft Wachau erfüllt uns mit Ehrfurcht. Vergleichsweise kurz, nämlich seit dem Jahr 2000, trägt dieser einzigartige Landschaftstrich den Status UNESCO Weltkulturerbe. Die Wachau nimmt es gnädig hin und freut sich, dass dies eine Garantie für das bewusste Bewahren und Schützen ihrer Schätze ist.

WEINE, DIE ES NUR HIER GIBT.

Wer nun so erfüllt und zufrieden im Alten Klosterkeller verweilt und sich noch ein wenig näher der herausragenden Weinkarte widmen möchte, wird einer Pflanze, einem Falken und einer Eidechse begegnen: Die Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® bezeichnen auf einzigartige und unverwechselbare Art und Weise die Typologie ausgesuchter Wachauer Weißweine, gemäß dem natürlichen Alkoholgehalt des Weines. Steinfeder® - das leichte Steinfedergras wächst auf den Weinterrassen der Wachau - bezeichnet Weine mit einem Alkoholgehalt von maximal 11,5 Vol.-%. Federspiel® - ein Begriff aus der Falkenjagd - steht für nuancenreiche Weine mit einem Alkoholgehalt zwischen 11,5 und 12,5 Vol.-%. Die bildschöne Smaragdeidechse ist namensgebend für die wertvollsten und auch gehaltvollsten Weine der Wachau: Mit mehr als 12,5 Vol.-% ist der Smaragd® ein Wein mit Charakter und Format. Eben so, wie er nur hier, in der Wachau, vorkommen kann. Und wer besonders aufmerksam ist, sieht vielleicht eine dieser bunt schimmernden Eidechsen durch den Garten des Alten Klosterkellers huschen.



DIE WACHAU
HAT UNSER HERZ
AM BANDL-BANDL ...

ALTER KLOSTER KELLER

DÜRNSTEIN – WACHAU

GENUSS ZUM MITNEHMEN

Auch zu Hause lässt sich ganz leicht ein bisschen Wachauer Lebenslust erzeugen. Zum Beispiel mit den Weinen des Weingut Tegernseerhof, die wir Ihnen gerne zu Ab Hof Preisen mit ins Gepäck geben.

Preise gültig beim Kauf von **6er Kartons** –gerne auch gemischte Kartons möglich.

Aufpreis für Tegernseerhof-Tragetasche
Aufpreis für 2er oder 3er Karton

GRÜNER VELTLINER

DÜRNSTEIN FEDERSPIEL® 2022

RIED SUPERIN FEDERSPIEL® 2022

RIED KREUTLES FEDERSPIEL® 2020

RIED STEINER PFAFFENBERG 2021

BERGDISTEL SMARAGD® 2022

RIED LOIBENBERG SMARAGD® 2020

RIED SCHÜTT SMARAGD® 2019

RIED HÖHERECK SMARAGD® 2017

RIESLING

DÜRNSTEIN FEDERSPIEL® 2022

RIED STEINER PFAFFENBERG 2020

BERGDISTEL SMARAGD® 2019

RIED LOIBENBERG SMARAGD® 2017

RIED KELLERBERG SMARAGD® 2019

RIED STEINERTAL SMARAGD® 2021

SORTENVIELFALT

EDITION SCHMALIX
NEUBURGER SMARAGD® 2021

ROSÉ

ROSÉ 2022

ROTWEIN

BLAUER ZWEIGELT WACHAU 2017





Design & Photography
PAVILLON STUDIO

Text
TEXTWERKL.AT

Teamfoto
FLORIAN SCHULTE

ALTER KLOSTERKELLER

ANZUGASSE 237 – 3601 DÜRNSTEIN

T +43 2711 292
M OFFICE@KLOSTERKELLER.EU
W WWW.ALTER-KLOSTERKELLER.AT

f FACEBOOK.COM/ALTERKLOSTERKELLER
i INSTAGRAM.COM/ALTERKLOSTERKELLER

MO, MI-FR AB 15 UHR
SA, SO & FEIERTAGE AB 12 UHR
DIENSTAG RUHETAG

