

**Herzlich Willkommen
im Restaurant "Klosterstuben"
auf Schloss Ballenstedt**



Speisen und Getränke



Die Geschichte der Klosterstuben

- 1043 Graf Esico, Bruder der Uta von Naumburg, gründet im Bereich des heutigen Schlosses ein Kollegiatstift
- 1123 Aus dem Kollegiatstift wird ein Benediktinerkloster, 17 Hufe Land in der Umgebung werden zur Weihe 1046 von König Heinrich III. gegeben. Sie sitzen im ehemaligen Speisesaal der Mönche.
- 1525 Nach dem Bauernkrieg wird die zerstörte Klosteranlage aufgegeben. Der Landesherr Fürst Wolfgang nutzt die Anlage als Jagdschloss.
- 1630 Umbau des Südflügels zu Wohnräumen für Fürst Christian II.
- 1704 Bau des Nordflügels als Gästehaus und Gerichtssaal des Amtes Ballenstedt
- 1748 Abbruch der alten Klosterkirche und Neubau einer protestantischen Emporenkirche unter Verwendung romanischer Baubestandteile
- 1765 Erhebung Ballenstedts zur ständigen Residenz der Fürsten von Anhalt
- 1766 Beginn der Umbauarbeiten am Südflügel mit weißem Saal
- 1788 Bau des Schlosstheaters (Hoftheater) - Sanierung 1992
- 1938 Umbau der Kapelle im Westturm. Gestaltung der Grablege Albrecht des Bären
- 1945 Ende des Privatwohnsitzes der herzoglichen Familie im Schloss Ballenstedt
- 1949 Nutzung als Ingenieurschule für Forstwirtschaft bis 1990
- 1990 Beginn und Weiterführung umfassender Sanierungsmaßnahmen in allen Bereichen des Schlosses und Einrichtung des Restaurants
- 1995 Eröffnung der renovierten Schlosskirche
- 2008 Neueröffnung des Restaurants nach der Übernahme durch Familie Peetz.

* Eine Hufe ist ein altes deutsches Flächenmaß, das je nach Gegend unterschiedliche Größe aufweist. Es lag meistens zwischen 30 bis 80 Morgen; also 7,5 bis 20 ha; also 75.000 bis 200.000 m².



Liebe Gäste,

mit unserem Restaurant auf dem Schloss in Ballenstedt haben wir die alte Tradition der Sorge um das leibliche Wohl aus dem frühen Mittelalter wieder aufleben lassen.

So sitzen Sie heute im Speisesaal der Benediktinermonche, die hier bis zum Bauernkrieg 1525 lebten und arbeiteten.

Die Ländereien der Umgebung füllten schon immer die herrschaftlichen Speisekammern und so versuchen wir heute mit einem Spagat aus Tradition und Moderne Produkte aus der Region einzusetzen und so auf traditionelle Art ein lokales Geschmackserlebnis für Sie zu zaubern.

Da wir fast alle Gerichte täglich frisch zubereiten, sind spezielle Wünsche und Anliegen kein Problem, nur Wunder dauern etwas länger. Erst mit Ihrer Bestellung wird in der Küche mit der Zubereitung Ihrer Speisen begonnen. Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld, wenn der Teller nicht im Handumdrehen vor Ihnen steht. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Würde und Größe dieser historischen Räume. Das klassische Stück Kuchen, selbst gebacken, werden Sie hier genauso finden wie eine Vielfalt an Kaffee- und Teespezialitäten.

Gern sorgen wir auch für den kulinarischen Rahmen bei privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen bei Ihnen zu Hause, im Büro oder in unseren Räumlichkeiten. Sie haben für größere Feierlichkeiten bei uns auch die Möglichkeit einen Saal im Schloss zu nutzen, dessen Ambiente Ihrer Veranstaltung einen würdigen Rahmen verleiht.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, zögern Sie bitte nicht es uns zu sagen, für Anregungen sind wir dankbar.

Einen angenehmen und schönen Aufenthalt wünscht Ihnen

Familie Peetz

**P.S. Überraschen Sie doch Ihre Lieben
mit einem Klosterstuben-Gutschein!**



Vorspeisen

- 1 Würzfleisch** 3,80€
mit Käse überbacken im Blätterteigmantel mit Zitrone
- 2 Soljanka** 3,50€
eine hausgemachte Kreation aus unverfälschten
Lebensmitteln, die ausgesprochen gut
bei unseren Gästen ankommen
- 3 geeiste Tomatensuppe** 3,50€
mit einer bunten Insel
- 4 fürstlich anhaltinische Kartoffelsuppe** 4,20€
mit Einlage, Kartoffeln und Suppengemüse aus Rieder
und Gewürzen aus der Gewürzmühle Aschersleben



Salate

11 Mönchsteller

7,90€

Ruccola, Tomaten, griechischer Schafskäse,
gebratene Filetstreifen

12 Klostergartenalat

7,90€

gebratenes Hähnchen
in einem grünbunten Traum

13 frischer Salatteller

7,90€

mit frischem gebratenen Garnelenspieß
grün gebettet



Vegetarische Speisen

- 41 marinierter Matjes** 7,55€
mit Kartoffeln und Salatbeilage
- 43 Pilzragout** 9,99€
Pilze und Zwiebeln werden zu einem Geschmackserlebnis,
Gorgonzola raffiniert gewürzt vereint sich mit Kräutern
und Bulgur zu einem Erlebnis
- 44 Pilze-Käse-Spinat** 8,88€
Kombination mit Gorgonzola-überbackenen Champignons



Fisch

51 Rotbarschfilet

13,10€

angerichtet mit Spaghettikartoffeln und einem Salatbouquet, gebraten in
leckerer Eihülle
köstlich garniert

52 Forelle Müllerin

14,60€

köstlich frisch, herrlich kross in zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln, Salat



Hauptgerichte

21 Roulade

14,10€

wie bei Muttern, köstlich zart mit Rotkohl und Klößen

23 Waldpilzpfanne

13,90€

köstlich zubereitete gebratene Maronen, Butterpilze, Pfifferlinge, Steinpilze, Röstitaler geben dem Essen den deftigen Effekt

24 Klosterschnitte^{2,3}

6,55€

2 Spiegeleier, Schinkenwürfel auf einer Scheibe Brot aus dem Holzbackofen der Frau Horenburg aus Difturt und ein wenig Grün



Hauptgerichte

- 25 Utas Thüringer Rostbrätl** 11,40€
darauf Zwiebelringe,
gereicht mit Bratkartoffeln aus Riederscher Feldflur
- 26 Kasslersteak mit Schinkenkartoffeln** ^{2,3} 9,20€
ausgesuchter feiner Schinken in Kartoffelscheiben angebraten und
dazu ein herzhaftes Steak ... etwas für Esser
- 27 Bratwurst** 7,90€
für uns produziert beim Bauern Amonat in Rieder, der Rinder züchtet und
seine Produkte selbst vermarktet, gereicht mit Sauerkraut an
Petersilienkartoffeln
- 28 Bauernsülze** 8,90€
Sülze vom Bauern Amonat, Bratkartoffeln wie immer aus Rieder, rustikal,
geschmackvoll, Remouladensauce,
Spreewälder Gewürzgurken als Beilage



Eisbecher

- 80 Fitnessbecher** 5,70€
Eis mit Joghurt, Früchten und Cornflakes
- 81 Vanille/Schokoeisbecher** 4,20€
Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Schokoladenstreuseln
- 82 Eisbecher Rote Zora** 4,80€
Eis auf roter Grütze mit Sahne und Garnitur
- 83 Pfirsich Melba** 4,30€
Eis mit Pfirsichstücken, einer Sahnehaube und Himbeersauce
- 84 Schwedeneisbecher** 5,70€
Vanilleeis auf Apfelmus, Sahne und Eierlikör
- 85 Eis im Schatten** 4,20€
gemischtes Eis, Sahne und Dekor



Eis-Variationen

86 Eiskaffee 2,90€
kühl und belebend, mit Vanilleeis und Sahne

87 Eisschokolade 2,90€
erfrischend mit Schokoeis und Sahne

88 Sanfter Engel 2,90€
Traum aus Vanilleeis und Orangensaft

89 Drei Eispralinès 3,20€
eine Köstlichkeit mit Rum-, Mandel-, Schoko- und Vanilleeis

**71 Für unsere kleinen Prinzessinnen
„Disney Princess“** 3,80€
Erdbeer-Sahne-Eis mit schmucker Überraschung

72 Quicky Car - das Autoeis zum Gasgeben 3,80€
Schoko- und Vanilleeis



Kuchen

91 Bienenstich ^{2,1} gefüllt	2,80€
92 Quarktorte wie zu Hause, mit Boden	2,90€
93 warmer Apfelstrudel mit Pistazien und Sahne	3,70€
94 warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹ , Sahne und Dekor	4,20€
95 Obstkuchen Heidelbeere köstlich belegt und mit Blaubeer-Sahne-Creme gefüllt	3,40€
100 Portion Sahne	1,00€



Kaffeespezialitäten

101	Tasse Kaffee	1,90€
102	Pott Kaffee	2,90€
103	Cappuccino	2,30€
104	Choccochino (Schokolade, Espresso, Milch)	2,80€
105	Chocco (Heiße Schokolade)	2,20€
106	Milchkaffee	2,50€
107	Espresso	2,10€
108	Latte Macchiato	2,60€
128	Kaffee to go (Kaffee zum Mitnehmen)	1,50€
100	Portion Sahne	1,00€

Tee, Glühwein, Grog

111	Schwarztee Masala – mit Bergamotte	2,30€
112	Früchtetee – spritzig-fruchtig	2,30€
113	Pfefferminztee – vollmundig aromatisch	2,30€
114	Kamillentee – gesund wie immer	2,30€
115	Grüner Tee – weich, angenehm	2,30€
116	Schwarztee Darjeeling Royal	2,30€
117	Rooibos – gibt innere Ruhe	2,30€
118	Kräutertee	2,30€
119	Kännchen Tee	4,00€
121	Glühwein	2,80€
122	Grog im Glas mit Rum	3,90€



Bier vom Fass

131	Hasseröder Premiumpils	0,3 l	2,40€
132	Hasseröder Premiumpils	0,5 l	3,50€
133	Alster (Bier und Sprite)	0,3 l	2,40€
134	Alster	0,5 l	3,50€
135	Diesel (Bier und Cola)	0,3 l	2,40€
136	Diesel	0,5 l	3,50€

Bier aus der Flasche

137	Franziskaner Weissbier trüb	0,5 l	3,60€
138	Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,60€
139	Schwarzbier	0,5 l	3,60€



Rotweine

Rotwein aus der Pfalz

Lergemüller, Teufelsberg

- lieblich - vollfruchtig und mild mit angenehmem Abgang

161	Karaffe	0,25 l	4,30€
162	Karaffe	0,5 l	6,60€

Dornfelder vom Weingut St. Annagut

- halbtrocken - samtig und vollmundig mit beerigen Aromen

163	Karaffe	0,25 l	5,55€
164	Karaffe	0,5 l	9,55€

Merlot vom Weingut St. Annagut

- trocken - kraftvoll und aromatisch mit feiner Eleganz

165	Karaffe	0,25 l	4,80€
166	Karaffe	0,5 l	7,80€



Rosé

Rosé aus der Pfalz

2009 Portugieser Weißherbst, Weingut Lergenmüller
feinfruchtig und süffig mit harmonischer Eleganz

171	Karaffe	0,25 l	4,20€
172	Karaffe	0,5 l	6,50€

Sekt

Rotkäppchen aus Sachsen-Anhalt

Sektkellerei Freyburg/Unstrut seit 1856

- trocken - frisch, kernig, belebend
- halbtrocken- fein abgerundet, süffig, harmonisch
- mild - zartsüß, abgerundete Komposition
- rosé - blumig mit fruchtiger Note
- alkoholfrei

181	1 Glas	0,1 l	3,50€
182	1 Flasche	0,75 l	18,60€



Weißweine

Weißwein Saale-Unstrut

Müller-Thurgau, Landeskellerei Weinhaus Pforta, wie wir über 1000 Jahre alt
trocken ausdrucksvoll und einer anregend akzentuierten Säure
Qualität mit Tradition und Verpflichtung

151	Karaffe	0,25 l	5,90€
152	Karaffe	0,5 l	9,90€

Weißwein Saale-Unstrut

Kerner, Landeskellerei Weinhaus Pforta
halbtrocken fruchtig und harmonisch mit dezenter Säure

153	Karaffe	0,25 l	5,80€
154	Karaffe	0,5 l	9,80€

Weißwein Pfalz

Silvaner, Edesheimer Ordensgut, Weingut Amselmann- lieblich - fruchtig
und harmonisch mit dezenter Säure

155	Karaffe	0,25 l	5,70€
156	Karaffe	0,5 l	9,70€

Weißwein Sauvignon blanc aus der Pfalz

Edenkober Kirschberg, Weingut Amselmann
- trocken - frisch und markant mit feinen Fruchtnoten

157	Karaffe	0,25 l	5,80€
158	Karaffe	0,5 l	8,80€



Alkoholfreie Getränke

201 Mineralwasser	0,2l	1,50€
202 Mineralwasser groß	0,4l	2,50€
203 Coca Cola	0,2l	1,70€
204 Coca Cola groß	0,4l	2,70€
205 Fanta	0,2l	1,70€
206 Fanta groß	0,4l	2,70€
207 Sprite	0,2l	1,70€
208 Sprite groß	0,4l	2,70€
209 Spezi (Cola und Fanta)	0,2l	1,90€
210 Spezi groß	0,4l	2,90€
211 Tonic	0,2l	2,00€
212 Ginger Ale	0,2l	2,00€
221 Kirschsafft	0,2l	1,80€
222 Apfelsaft oder -nektar	0,2l	1,80€
223 Orangensaft oder -nektar	0,2l	1,80€
224 Bananensaft	0,2l	1,80€
225 KiBa (Kirsch- und Bananensaft)	0,2l	1,90€
226 Tomatensaft	0,2l	1,80€
231 Apfelschorle	0,2l	1,90€
232 Apfelschorle groß	0,4l	2,90€



Spirituosen

251 Schierker Feuerstein	2 cl	2,30€
252 Wodka	2 cl	1,90€
253 Korn	2 cl	1,90€
254 Wilthener Nr.1 (8 Jahre gelagert)	2 cl	2,80€
255 Obstler (Birne, Frankreich 42%)	2 cl	2,30€
256 Malteser	2 cl	2,20€
257 Cognac D'ARTIGNY (Frankreich)	2 cl	2,20€
258 Ramazotti	2 cl	2,00€
259 Underberg	2 cl	2,20€
260 Kümmerling	2 cl	2,20€
261 Whiskey Single Malt	2 cl	2,60€
262 Dimple (12 Jahre)	2 cl	2,60€



Wir haben für Sie geöffnet !

11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

bei Feiern u. besonderen Anlässen nach Vereinbarung

Montag Ruhetag

Zur freundlichen Beachtung für unsere Gäste,

fast alle unsere Speisen werden für Sie frisch zubereitet. Erst wenn Ihre Bestellung in der Küche ist, wird mit der Zubereitung begonnen, Ihr Schnitzel wird erst dann geklopft, paniert und gebraten. Das braucht seine Zeit. Aber nach 30 Minuten werden Sie Ihr Essen frisch und schmackhaft auf dem Tisch haben.

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag auf Schloss Ballenstedt.
Familie Peetz**

Inhaltsstoffe von Speisen

1 Farbstoffe in oder auf Lebensmitteln
2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker
4 Antioxidationsmittel

