

Im Eingangsbereich unseres Geländes bieten wir auch Kaffee & Kuchen an. Sitzmöglichkeiten gibt es vor dem Museumsshop und auf unserer Dachterrasse.



Speisen und Getränke

Wir haben uns beim Speiseangebot an mittelalterlichen Gerichten orientiert und dazu auf den nächsten Seiten einige Informationen für Sie zusammengestellt.

Selbstbedienung: Bitte bestellen Sie ihre Speisen und Getränke an unserer Theke. Je nach Verfügbarkeit ist es möglich, dass nicht alle Speisen angeboten werden können.

Klosterwurst im Brötchen		4,50€
Linseneintopf mit Brötchen	aus Bioland ALB-LEISA	ohne Wurst 7,00€ mit Wurst 9,50€
Dennetle	mit Speck , Schmand und Zwiebel	8,50€
	mit Käse , Schmand und Zwiebeln	8,50€
	mit Käse & Speck , Schmand und Zwiebeln	9,50€
Honigkuchen		4,00€

für Kinder

Unser „mittelalterliches“ Speisenangebot mundet nicht jedem Gaumen, für Kinder gibt es deshalb wechselnde Angebote wie z.B. Saitenwürstchen oder Brezeln etc.

Bier hefetrüb	0,3 l	3,50€	
Donau-Radler	0,3 l	3,50€	
Met (Honigwein)	0,3 l	5,50€	+ 5€ Pfand
Mineralwasser	0,5 l	3,00€	
Apfelschorle naturtrüb	0,5 l	3,50€	
Kitz Bio-Limonade (Johannisbeere-Birne-Apfel)	0,3 l	3,50€	
Minztee	0,3 l	2,50€	+ 5€ Pfand
Kaffee 	0,3 l	3,00€	+ 5€ Pfand

Kaffee stammt ursprünglich aus Äthiopien und war im Mittelalter in Deutschland noch unbekannt.

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

- Klosterwurst: keine Zusatzstoffe und Allergene
- Brötchen: A, E, F, G
- Linseneintopf: D, kann Spuren von Gluten enthalten
- Dennetle: A, C, G, H
- Honigkuchen: A, B, C, J, K, L
- A = Glutenhaltig
- B = Ei und Eierzeugnisse
- C = Milch und Milcherzeugnisse
- D = Sellerie
- E = Roggenmehl
- F = Dinkelmehl
- G = Weizen 550
- H = Nitritpökelsalz
- J = Ascorbinsäure
- K = Zitronensäure
- L = Weizen 812

Dennetle



Das Wort „Dennetle“ heisst grob übersetzt „dünnes Brot“, und je nachdem mit wem man spricht, wird es dann auch als „Dinnele“, „Dünnele“, „Dennet“ usw. bezeichnet. Und nichts anderes ist es: am Ende des Backtags buk man den übrigen Brotteig als Fladen mit allerlei Dingen belegt in der Resthitze des Ofens. Traditionell wurden sie dazu nicht ausgegellt, sondern ausgezogen.

In der schwäbisch-alamannischen Küche gibt es Dennetle schon seit sehr langer Zeit, und vielleicht reicht diese Tradition sogar bis ins Mittelalter zurück? Der Klassiker ist das Dennetle mit Speck, aber in vielen Haushalten gibt es eigene Kreationen bis hin zu süßen Varianten. Unsere Käse-Variante ist mit Emmentaler überbacken.

Unser Mehl beziehen wir von der Knaus-Mühle in Krauchenwies, den Speck von der Metzgerei Knoll in Meßkirch.

Minztee

Der St.Galler Klosterplan zeigt im Heilkräutergarten mehrere Arten von Minze, denn der vielseitige Nutzen dieser Pflanze war den Mönchen auch damals schon bekannt.

Der Mönch Walahfrid Strabo schrieb in seinem Buch über den Garten („Hortulus“):

...wer alle Kräfte, Arten und Namen der Minzen vollständig aufzählen kann, ebenso gut auch sagen könnte, wie viele Fische im Roten Meer schwimmen...

Die Pfefferminze, die wir heute wegen ihres intensiven, frischen Geschmacks und ihrer Bekömmlichkeit nutzen, gab es damals aber noch nicht, sie ist eine relativ moderne Züchtung.

Auch unser Minztee ist ein Pfefferminztee, da andere Minzsorten auch unerwünschte Nebenwirkungen haben können, in größeren Mengen zum Teil sogar giftig sind.

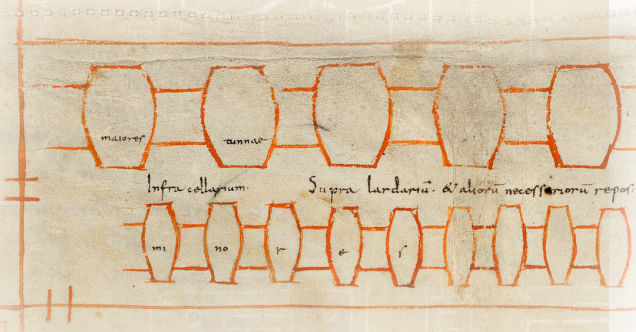
Met & Bier

Met und Bier sind als berauschende Getränke bereits seit Jahrtausenden bekannt.

Im Mittelalter war Bier in der Regel viel leichter als heute, und teilweise mit Kräutern gewürzt. Für verschiedene Anlässe gab es unterschiedliche Rezepturen, der St.Galler Klosterplan enthält unter anderem drei Brauereien in denen jeweils unterschiedliches Bier für die Pilger, die Mönche und die Gäste gebraut wurde.

Met wird aus Honig hergestellt, er hat einen höheren Alkoholgehalt als Bier. Unseren Met stellt Stefan Jäger aus Sauldorf her, dabei verwendet er vorwiegend Honig von den Imkern aus der Nachbarschaft. Das Bier beziehen wir wie die restlichen Getränke von der Hirschbrauerei in Wurmlingen.

Das Fasslager im St.Galler Klosterplan. Hier werden vermutlich Wein- und Bierfässer dargestellt.



campus_galli_messkirch



www.facebook.com/CampusGalliMesskirch