



KLOSTER  GASTHOF
R O G G E N B U R G
Hotel · Gastronomie · Tagung · Feiern



*Hochzeit feiern im
Klostergasthof Roggenburg*

HERZLICH WILLKOMMEN



Kloster
Roggenburg

Klostergasthof Roggenburg

HERZLICH WILLKOMMEN



Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns feiern möchten und begleiten Sie gerne bei der Planung dieses besonderen Tages.

Mit dem Festsaal für bis zu 150 Personen, dem Chorherrenzimmer und der Prioerstube bieten wir für Hochzeiten den perfekten Rahmen. Die modernen und hellen Gasträume können individuell bestuhlt werden.

Unser Speisenangebot reicht von klösterlichen Schmankerln bis hin zu schwäbischen und saisonalen Köstlichkeiten, die wir frisch für Sie zubereiten. Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Partnern. Neben dem Eis von der Eismanufaktur „DiDa“ aus Senden verwenden wir die Kräuter unseres Kräutergartens sowie die Äpfel unserer bio-zertifizierten Streuobstwiese. Unsere Fairtrade und Bio-Kaffeespezialitäten beziehen wir von der Firma Seeberger und unsere Biere werden in der Brauerei Biberach gebraut.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen eine Übersicht unseres kulinarischen Angebots zusammengestellt.

Um für Sie das passende Speisenangebot zu finden und den Ablauf Ihrer Feierlichkeit zu besprechen, beraten wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns, Sie willkommen zu heißen!

Ihr Pater Stefan Kling mit Team
*Prior des Klosters und Geschäftsführer
des Klostergasthofs*



Ein prickelnder Auftakt ...

STARTEN SIE IHRE FEIER MIT EINEM SEKTEMPFANG UND HÄPPCHEN.

Sie können aus folgenden zusätzlichen Angeboten wählen:

Roggenburger Klostersecco

Benediktiner Klosterkellerei Jakobsberg, Ockenheim
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Rosé Frizzante

Stift Klosterneuburg bei Wien
Österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Alkoholfreier Apfelsecco

Stift Klosterneuburg bei Wien

Rotkäppchen Sekt

Alkoholfrei

Martini White Peach Floreale

Alkoholfrei

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wild Berry

Mini-Bier

Fruchtzusätze zum Sekt

Orangensaft, Holunderblüten Sirup oder Fruchtpüree



Auf Wunsch kann der Sektempfang mit kleinen Häppchen ergänzt werden.

Belegte Canapés

(Räucherlachs, gekochter Schinken, Camembert, Emmentaler) auch **vegan** möglich

Belegte Riesenbrezel

Minigebäck

süß und / oder pikant auch **vegan** möglich

Tomate-Mozzarella-Spieß

Oliven-Käse-Spieß auch **vegan** möglich

Maracuja-Basilikum-Sorbet mit Klostersecco

Zum Nachmittag ...

KUCHEN

- Apfelkuchen **vegan**
- Käsekuchen mit Mandarinen
- Pfirsich- Käserahmkuchen
- Kirschkuchen
- Schokokuchen
- Zwetschgenkuchen
- Erdbeer Sahneroulade
- Zitronen Sahneroulade

TORTEN

- Eierlikör Sahne Torte
- Walnusstorte
- Pistazie Mohn Sahne Torte (mit Alkohol)
- Frankfurter Kranz
- Erdbeer Buttermilch Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Marzipancreme Torte



Ein Preisangebot für unsere Kuchen sowie für weitere süße Spezialitäten erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage. Bitte beachten Sie, dass das Angebot der Obstkuchen je nach Saison variieren kann.

Ihr Kuchen – Unser Kaffee:

Gerne können Sie auch selbstgebackene Kuchen mitbringen. Wir bitten um Verständnis, dass wir für das Einkühlen und das Schneiden des Kuchens sowie für das Bereitstellen und Spülen der Teller und des Bestecks eine Service-Pauschale von **6,50 Euro** pro Person berechnen.

Den Kaffee stellen wir in Kannen auf den Tischen ein. Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade können Sie nach Wunsch beim Servicepersonal bestellen.

Die Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

Buffetauswahl ...

STELLEN SIE AUS UNSEREN VORSCHLÄGEN
IHR BUFFET ZUSAMMEN.

SUPPEN

- Rinderbrühe mit Gemüse, Brätlnödeln, Grießnocken und Maultaschen
- Karotten-Ingwersuppe mit Erbsen
- Curry-Kokossuppe mit Falafelbällchen
- Kartoffelcremesuppe mit jungen Zwiebeln
- Minestrone mit Nudelreis
- Tomatencremesuppe mit Wildreis
- Spargelcremesuppe mit Mandeln und Schinkenstreifen



VORSPEISEN

- Rauchfischplatte mit Räucherlachsconfekt, Heilbutt, Butterfisch und verschiedenen gewürzten Makrelenfilets, dazu Sahnemeerrettich
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum aus dem Klostergarten
- Honigmelonenschiffchen mit Schinken
- Marinierte Hähnchenspieße
- Antipasti – gebratenes, gefülltes, mariniertes Gemüse
- Bunte Salate aus Rohkostsalaten und angemachten Salaten
- Tomatensalat mit Schafskäse
- Mit Schafskäse gegrillte Paprikaschote
- Marinierte Strauchbohnen mit Thunfisch und Zwiebeln
- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und kleinen Extras
- Käseauswahl mit verschiedenem Hart- und Weichkäse
- Verschiedene Baguettes und Vollkornbrote mit Salzbutter und Kräuterbutter



Buffetauswahl ...



FLEISCH

- Schweinfilet im Schinkenmantel an Portweinsauce
- Honigbraten vom Schweinerücken an Cognac-Pfeffersauce
- Panierte Schweineschnitzel mit Rahmsauce
- Perlhuhn mit Salbei-Schinkenbutter
- Hähnchenbrust mit Dijon-Senfsauce
- Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
- Ochsenbacken vom Allgäuer Freilandrind in Dunkelbiersauce

GEMÜSE

- Buntes Marktgemüse
- Mediterranes Gemüse
- Ingwer-Karottengemüse
- Grüne Bohnen mit Speck
- Gratiniertes Blumenkohl
- Mandelbrokkoli
- Rotkohl
- Rahmwirsing



FISCH

- Norwegisches Lachsfilet mit Weißweinsauce
- Zanderfilet gebraten mit Dillsauce
- Dorade auf der Haut gebraten mit weißer Tomatensauce
- Kabeljau gedämpft mit Safransauce
- Lachsforelle gebraten mit Kerbel-Buttersauce

BEILAGEN

- Spätzle
- Rosmarin-Meersalzkartoffeln
- Kräuterreis
- Gnocchi
- Kartoffelgratin
- Schupfnudeln
- Kartoffelkroketten
- Semmel-Speckknödel mit Butterschmelze
- Kartoffelrösti
- Tagliatelle
- Kartoffelknödel mit Butterschmelze
- Salzkartoffeln



VEGETARISCH / VEGAN

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gebratene Schupfnudeln mit Weinsauerkraut
- Gegrillte Gnocchi mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Paprika und Basilikumpesto
- Cremiges Pilzragout mit Käsenocken
- Mediterran gefüllte Zucchini mit Mozzarella überbacken
- Orientalisch gefüllte Aubergine mit Zartweizen, Feigen und Datteln gefüllt
- Herzhaft gewürzte Paprikaschote gefüllt mit Duftreis und bunten Gemüse (vegan)
- Pikant fruchtiges Curry mit Kokosnussmilch, Gemüse und Süßkartoffel (vegan)



DESSERT

- Tiramisu klassisch oder saisonal
- Schokosouffle mit flüssigem Kern
- Mousse von weißer und brauner Schokolade
- Creme Brûlée
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- verschiedene Sorten von Mousse
- Germknödel mit Heidelbeerfüllung
- Bienenstich im Glas
- halbgefrorene Schokoladasagne
- Eistruhe

FÜR DAS BUFFET BERECHNEN WIR **80,- EURO PRO PERSON**.
IN DIESEM PREIS MITINBEGRIFFEN SIND DIE NACHFOLGENDEN
ANZAHLEN AN SPEISEN:

- | | |
|-------------------------------|--|
| ■ Eine Suppe | ■ Zwei Gemüsebeilagen |
| ■ Drei Vorspeisen | ■ Zwei Beilagen |
| ■ Zwei Fleischgerichte | ■ Ein vegetarisches / veganes Gericht |
| ■ Ein Fischgericht | ■ Zwei Desserts |

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei. Weitere Preise erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Um Ihr Buffet abzurunden ...



UNSERE HAUSWEINE AUS DEM STIFT KLOSTERNEUBURG BEI WIEN

„Prälattenwein“
Grüner Veltliner

„Priorenwein“
Rosé

„Konventwein“
Zweigelt

In unserer Getränkekarte finden Sie unsere große Weinauswahl, Biere und alkoholfreie Getränke.

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des passenden Weines zu Ihrem Buffet.

Alle Weine sind in unserem Klosterladen erhältlich. So können Sie diese mit Ihren Liebsten vorab zuhause probieren.



900 Jahre Kloster Roggenburg.
Für diesen besonderen Anlass wurden unsere Jubiläumswine speziell vinifiziert.

Jubiläumscuvée weiß 2024
Jubiläumscuvée rot 2022



MITTERNACHTSIMBISS

- Currywurst mit Klosterbrot, auch **vegan** möglich
- Käse- und Wurstvariationen auf dem Holzbrett mit Weintrauben, Sauergemüse, Walnüssen und Klosterbrot
- Gulaschsuppe mit Brot, auch **vegan** möglich
- Pizza-Brezen
- Mini-Quiche
- Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln



Räumlichkeiten ...

FÜR JEDES FEST DEN PASSENDEN RAUM

Unser vielseitiges Raumangebot

und die außergewöhnliche Kulisse bieten sowohl für Feiern im kleinen als auch im großen Rahmen das ideale Ambiente. Die unterschiedlichen Räume können individuell an die Personenanzahl und Feier angepasst werden. Wir beraten Sie gerne und wählen mit Ihnen den passenden Raum.

Sollte sich die Anzahl Ihrer Gäste verringern, denken wir mit Ihnen gemeinsam über eine Verlegung in eine kleinere Räumlichkeit nach. Zusätzlicher Raum- / Platzbedarf wird nach Nutzung und Aufwand berechnet.



Chorherrenzimmer

ab 30 Personen für bis zu 50 Personen mit direktem Zugang zur Sonnenterrasse

Raummiete: 350,- Euro



Verbindung des Chorherrenzimmers mit der Priorenstube

bis zu 60 Personen

Raummiete: 450,- Euro



Festsaal

ab 70 Personen für bis zu 150 Personen

Raummiete: 950,- Euro



Priorenstube

ab 15 Personen für bis zu 25 Personen

Raummiete 250,- Euro



Bistro

bis zu 30 Personen

Raummiete: 350,- Euro

Wissenswertes ...



AUSSENGASTRONOMIE

Für Empfänge und / oder Kaffee und Kuchen empfehlen wir im Sommer unsere Außengastronomie:

Bistrogarten

bis zu 60 Personen

Sonnenterrasse

bis zu 60 Personen
(bei Buchung des Chorherrenzimmers ist eine Teilnutzung der Sonnenterrasse inbegriffen)

Platanenbiertgarten

bis zu 100 Personen

Bei einer exklusiven Nutzung berechnen wir für den halben Tag je eine Miete in Höhe von 650,- Euro. Preise für die exklusive Nutzung der Außengastronomie für den ganzen Tag erhalten Sie auf Anfrage.



DEKORATION

Gerne können Sie den Veranstaltungsraum **nach Ihren Wünschen dekorieren**. Die Blumendekoration kann in der Regel am Veranstaltungstag ab 9 Uhr geliefert werden. Bitte vereinbaren Sie vorab die Auf- und Abbauezeiten mit unserem Rezeptionsteam. Für Tischwäsche **und** Hussen (ohne Service) wir eine Pauschale von 9,50Euro pro Person.

Bitte beachten Sie den **Nachtzuschlag ab 24 Uhr** in Höhe von 150,- Euro je halbe Stunde sowie unsere **Schlusszeiten**:
1 Uhr: Musikende
2 Uhr: Ende der Feier



HOCHZEITSFOTOS

Das Klostergelände bietet mit den Klostergärten traumhafte Motive für Ihre Hochzeitsfotos. Nach Reservierung können auch die historischen Räume im Kloster gegen eine Gebühr für Fotoaufnahmen genutzt werden. Drohnen- und Filmaufnahmen müssen im Vorfeld durch das Kloster und das Bistum Augsburg schriftlich genehmigt werden.

Kontakt für die Buchung der historischen Räume des Klosters:

Prämonstratenser-Kloster Roggenburg
Tel. (0 73 00) 96 00 -0
klosterkanzlei@kloster-roggenburg.de

Vintage Fotobox - Witzige und ausgefallene Bilder

Diese Fotobox verbindet moderne Technik mit klassischem Charme. Laden Sie Ihre Gäste dazu ein, ausgelassene Bilder zu machen für eine langanhaltende Erinnerung an diesen besonderen Tag. Ausreichend Accessoires sorgen für die Unterhaltung.

Weitere Informationen zu diesem und anderen Dienstleistungsangeboten für Ihre Feier finden Sie unter:

www.5sternehochzeit.de

Übernachtung ...

LASSEN SIE IHRE FEIER GANZ ENTSPANNT
MIT EINER ÜBERNACHTUNG AUSKLINGEN

Übernachtung im Klostergasthof

Der Klostergasthof verfügt über 25 helle und komfortable Zimmer, eingerichtet mit Dusche/WC, Telefon, WLAN, TV, Radio und Safe.



Hotelzimmer Klostergasthof

Übernachtung im Bildungszentrum

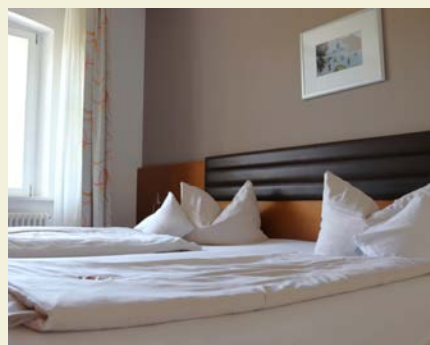
Bei Bedarf stehen Ihnen auf Anfrage und Verfügbarkeit weitere 55 Zimmer im angrenzenden Bildungszentrum zur Verfügung. Diese Gästezimmer sind modern und funktional mit Dusche/WC ausgestattet.



Standard-Zimmer Bildungszentrum

Frühstück

Unser leckeres und ausgiebiges Frühstück können Sie von 7 bis 10 Uhr im Klostergasthof genießen. Gemeinsames Langschläfer Frühstück nach Absprache mit Aufpreis möglich.



Hotelzimmer Oberes Tor

Im Hotel sowie im Bildungszentrum können die Gästezimmer als Einzel-, Doppel- oder Familienzimmer genutzt werden.

Gerne stellen wir Ihnen nach Anfrage und Verfügbarkeit ein Zustell- oder ein Babybett bereit.



KLOSTERLADEN
R O G G E N B U R G
f ü r S e e l e u n d L e i b



Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Gastgeschenken, wie Gummibärchen, Mandeln oder einem kleinen Apfel-Edelbrand auf den Plätzen oder in den Übernachtungszimmern. In unserem Klosterladen sind diese und viele weitere Geschenkartikel erhältlich.

Weitere Informationen und aktuelle Angebote unter www.klosterladen-roggenburg.de



KONTAKT FÜR INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGSANFRAGEN:

Klostergasthof Roggenburg

Klosterstraße 2 · 89297 Roggenburg
Tel. (0 73 00) 9 21 92 -0
klostergasthof@kloster-roggenburg.de

Bei einem persönlichen Beratungsgespräch nehmen wir gerne Ihre Wünsche auf und erstellen Ihnen ein Angebot.

Besuchen Sie uns auch auf



Bilder können vom Original abweichen.
Alle Preise unter Vorbehalt.

Stand: Januar 2026