

Klosterladen Preisliste 2019

Bestellen Sie
unsere Produkte
innerhalb der
Schweiz auch über
kartause.ch

Selbstversorgung – eine Tradition

Zu den klösterlichen Traditionen gehört die Selbstversorgung. Der Anbau und die Veredelung eigener Produkte diente den Mönchen in erster Linie dazu, von der Aussenwelt unabhängig zu sein. Doch auch abwechslungsreiche und gesunde Kost war für die Kartäuser eine Lebensnotwendigkeit für ihr körperliches und geistiges Wohlbefinden.

Ittinger Produkte heute

Das Vermächtnis des ehemaligen Klosters, die natürlichen Voraussetzungen, nutzen wir noch heute. In der Landwirtschaft, im Weinbau und in der Gärtnerei produzieren wir hochwertige und natürliche Spezialitäten. In unserer Kelterei, in der Käseerei, der Metzgerei, der Bäckerei und der Küche werden die Rohstoffe ohne Umwege weiterverarbeitet und zu auserlesenen, naturbelassenen Produkten veredelt. Neben Anbau und Verarbeitung von Lebensmitteln werden in den Werkstätten mit unseren betreuten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verschiedene Handwerke ausgeübt. Aus der Schreinerei kommt zum Beispiel das beliebte Wildbienenhotel und unsere Töpferei überrascht immer wieder mit neuen Eigenkreationen.

Ittinger Spezialitäten – ein Genuss

Wir möchten unseren Gästen und Besuchern mit dem vielfältigen Angebot an Spezialitäten ein einmaliges Erlebnis bieten. Ob beim Frühstück mit Butter, Käse und Joghurt aus unserer hofeigenen Käseerei, duftendem Holzofenbrot und köstlichen Konfitüren, beim Mittagessen mit einem Steak vom Ittinger Säuli und hausgemachten Spätzli, beim Zvieri mit einem Ittinger Käseteller mit selbstgemachtem Birnbrot oder bei einem gemütlichen Nachtessen oder festlichen Bankett mit Forellen aus unserer Fischzucht und einem feinen Wein vom eigenen Rebberg. Unsere herzhaften Delikatessen passen immer.

Der Klosterladen – unser gesamtes Angebot für Zuhause oder als Geschenk

Eine riesige Auswahl an über 100 Spezialitäten wartet auf Sie. Wir stellen Ihnen auch gerne Geschenkkörbe in verschiedenen Grössen aus unserem Sortiment zusammen, ganz nach Ihren Vorlieben.

Ich freue mich, wenn Ihnen die mit grösster Sorgfalt hergestellten Produkte aus unseren verschiedenen Betrieben schmecken und Freude bereiten und wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern im Klosterladen.

Stiftung Kartause Ittingen



Heinz Scheidegger
Procurator



Weine	50 cl	75 cl	Preis 150 cl
Müller Thurgau	9.80	14.50	
Seyval Blanc		16.–	
Federweiss	10.50	14.80	
Pinot Gris		19.50	
Sauvignon blanc		18.50	
Stiftungswein Blauburgunder	10.50	14.80	
Kirchwingert Blauburgunder		19.80	
St. Laurent Barrique (ab Juli 2019)		26.–	
Maréchal Foch Barrique		26.–	
Komposition IX		26.–	
Cuvée	11.–	16.–	
Ittinger Eiche		28.–	67.–
Schaumwein Fortunatus		24.–	
Schaumwein Passionatus			59.50
Edelsüss (37.5 cl)	33.–		
Pinobile, Ittinger Likörwein (Portwein)	29.50		

Spirituosen 50 cl

Kirsch	29.50	Gravensteiner	28.50
Zwetschge	29.50	Gravados	32.50
Alte Zwetschge	39.50	Birne	29.50
Mirabelle	32.50	Williams	32.50
Alte Mirabelle	39.50	Quitte	37.50
Pflümlü	29.50	Hopfen	34.50
Berudge	34.50	Eau de Vie de Lie	28.50
Weinbrand	32.50	Runggelstilzli	28.50
Marc	29.50	Röteli	29.50
Alter Kirsch	37.50	Botanical Garden Gin	49.–

Bier Ittinger Amber

1 Ittinger Amber, Einzelflasche	33 cl	3.50
Karton à 6 Ittinger Amber	33 cl	13.80
Ittinger Bierglas (Stange)	1 Stück	4.–

*saisonal erhältlich

Eingemachtes und Gedörrtes	Menge	Preis
Konfitüren, diverse Sorten	380 g	7.60
Rosengelée	190 g	7.20
Blauburgunder-Gelée/Johannisbeer-Schokolade-Gelée	190 g	6.60
Konfitüren-Trio (klein) im Holzkistli		17.90
Beschwipste Chriesi*	190 g	4.90
Rotweinzwetschgen*	350 g	6.50
Apfelchutney	170 g	4.90
Kiwisenf*, Aprikosensenf*	je 110 g	5.50
Dörrzwetschgen	150 g	8.20
Dörrbirnen	80 g	7.50
Studentenfutter, Dörrobstmischung	120 g	8.80
Apfelringli getrocknet	100 g	7.50
Apfelringli mit Milkschokolade oder dunkler Schokolade	150 g	10.90
Bärlauchpesto*	110 g	6.50
Basilikumpesto*	110 g	7.90
Zuchetti süss-sauer*, Kürbis süss-sauer*	220 g	6.50
Kräutermandeln	55 g / 90 g	4.50 / 7.20

Mehl, Brot und Gebäck

Dinkelmehl	1 kg / 2 kg	4.60 / 8.80
Rusticomehl / Zopfmehl	1 kg / 2 kg	3.90 / 7.30
Hausbrot (Holzbackofen)	500 g	4.90
Birnbrot	340 g	9.80
Klostercake	650 g	18.50
Klostercake Edelbitter	300 g	15.20
Nussguetzi (Beutel ca. 120 g)	pro 100 g	4.50
Zopf (immer samstags und sonntags)	500 g	8.–

Fleisch und Fisch

Klostergibeli	95 g	5.80
Fleischkäse (vac.; Stk. ca. 150–250 g)	pro kg	29.–
Pandur	210 g	9.50
Rohessspeck (vac.; Stk. ca. 150–250 g)	pro kg	38.–
Rohschinken (vac.; Stk. ca. 150–250 g)	pro kg	79.–
Schwartenmagen (vac.; Stk. ca. 150–250 g)	pro kg	29.–
Chnoblipantli 130 g	pro Stück	6.80
Salametti 130 g	pro Paar	6.80
Buureschüblig 130 g	pro Paar	7.20
Wädli	pro kg	14.50
Forelle geräuchert	pro kg	47.–
Forelle geräuchert, filetiert	pro kg	72.–

Handwerk

Anfeuerholz, Nadelholz gespalten, Rolle		22.–
Cheminéeholz, Rolle Hartholz		16.–
Holzkohle aus dem Kohlemeiler, Sack à ca. 4 kg		12.50
Vogelnistkasten, diverse		ab 38.50
Vogel-Futterhäuschen		59.–
Wildbienenhotel		49.50
Saisonale Töpfereiartikel		

Tee, Kräuter und Pflanzen

	Menge	Preis
Kräutertees in grosser Auswahl, z.B. diverse Minzen, Salbei, Zitronenmelisse, usw.	20 g	5.70
Holunderblüten	15 g	7.20
Hopfenblüten	15 g	5.70
Klostertee	20 g	9.80
Kräutertee	20 g	9.80
Lindenblüten	10 g	5.70
Zitronelle	15 g	7.20

Kräuter- und Heilpflanzen im Töpfli, ab Frühjahr bis Herbst.

Schnittblumen, Topfpflanzen, Gestecke auf Anfrage.

Bücher und Karten

Die Rosen der Kartause Ittingen		58.–
Ein Jahrzehnt der Erneuerung		39.–
Ittinger Waldführer		11.–
Wo die Stille spricht		10.–
Veduten		10.–
Schriftenreihe Bd. 5 «Nussbaumersee»		8.–
Postkarten, diverse Sujets		1.50
Diverse Glückwunsch- und Trauerkarten		ab 3.–
4 Jahrzehnte Stiftung Kartause Ittingen, 1977 bis 2017		36.–

Obst, Saft und Öl

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen		(saisonal, Tagespreise)
Süssmost	3 Liter	8.40
Süssmost (Bag in Box)	5 Liter	13.20
Traubensaft	75 cl	7.20
Blauburgundersirup	50 cl	8.80
Rapsöl	25 cl / 50 cl	7.60 / 12.50
Sonnenblumenöl	25 cl / 50 cl	7.60 / 12.50
Kräuteröl	25 cl	9.20

Käse und Milchprodukte und Eier	Menge	Preis
Hofkäse mild	100 g	3.05
Hofkäse rezent	100 g	3.30
Klosterkäse	100 g	2.80
Rebchäsli	100 g	2.70
Rohmilch-Brie	100 g	3.10
s'Chäsli	100 g	3.10
Vesperkäse, mild	100 g	2.80
Vesperkäse, geräuchert, rezent	100 g	2.95
Burgherrenkäse	100 g	2.85
Thurgauer Rebkäse	100 g	2.85
Müli-Chäs	100 g	2.85
Ittinger Blau	100 g	4.20
Käse-Fondue mit Maizena (saisonal) 2 Portionen	400 g	15.50
Käse-Fondue pfannenfertig 2 Portionen	600 g	19.50
Käse-Fondue pfannenfertig mit Bier	600 g	19.50
Joghurt nature	180 g	1.20
	500 g	2.30
Joghurt Frucht	180 g	1.40
	500 g	2.50
Butter	100 g	2.30
	200 g	4.10
Quark nature	200 g	1.90
	500 g	4.50
Pastmilch	5dl	1.40
Eier (6-er Karton)		4.80

Klosterladen Öffnungszeiten

Montag 13.15 – 18 Uhr

Dienstag bis Freitag 9.30 – 12.15 Uhr und 13.15 – 18 Uhr

Samstag und Sonntag 10 – 12.15 Uhr und 13.15 – 18 Uhr

1. April bis 31. Oktober: Samstag und Sonntag durchgehend geöffnet

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Abholpreise gültig 2019

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

und jederzeit online unter www.kartause.ch

per E-Mail an klosterladen@kartause.ch, T 052 748 42 87

Klosterladen Preisliste 2019

Alte Werte neu gelebt

Die Kartause Ittingen zählt zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern der Bodenseeregion. Das ehemalige Kartäuserkloster ist seit 1983 ein Kultur- und Seminarzentrum mit vielfältigem Angebot. Hier verbinden sich die klösterlichen Werte Kultur, Spiritualität, Bildung, Fürsorge, Gastfreundschaft und Selbstversorgung zu einem einzigartigen Ganzen.

Hotel, Restaurant, Bankette, Seminare, Tagungen
Klosterladen, Gärten, Gutsbetrieb
Betreutes Wohnen und Arbeiten, Werkbetriebe
Konzerte, Ittinger Museum, Kunstmuseum Thurgau
tecum – Zentrum für Spiritualität, Bildung und Gemeindebau

Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth
T +41 52 748 44 11 · F +41 52 748 44 55
info@kartause.ch · www.kartause.ch

ICOMOS
SCHWEIZ · SUISSE

Spezialpreis 2019
«Das historische Hotel
des Jahres» für die
Kartause Ittingen