


Klosterladen Preisliste 2023



Bestellen Sie
unsere Produkte
innerhalb der
Schweiz auch über
[kartause.ch](https://www.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 der hofeigenen Käseerei, duftendem Holzofenbrot und köstlichen Konfitüren, beim Mittagessen mit einem Kalbssteak vom eigenen Bauernhof 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



	25 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl	Preis
Weine					
Müller Thurgau	6.–		10.50		16.–
Seyval Blanc					17.–
Federweiss	6.–		10.50		16.–
Pinot Gris					22.–
Sauvignon Blanc					18.–
Sinfonie Weiss	6.60		11.50		17.–
Blauburgunder	6.–		10.50		15.–
Kirchwingert Blauburgunder					22.–
Maréchal Foch					17.–
Komposition IX					24.–
Cuvée Rot	6.60		11.50		17.–
Schaumwein Fortunatus					24.–
Edelsüss		36.–			
Pinobile, Ittinger Likörwein (Portwein)		26.–			
Kiss Me Perlwein (gemeinsamer Perlwein GenussThur-Mitglieder)					12.90

		37.5 cl	50 cl	37.5 cl	50 cl
Edelbrände					
Kirsch	23.–	Alter Marc		30.–	
Alter Kirsch	30.–	Gravensteiner		21.–	
Zwetschge	23.–	Gravados		26.–	
Alte Zwetschge	32.–	Birne		23.–	
Mirabelle	26.–	Williams		26.–	
Alte Mirabelle	32.–	Quitte		30.–	
Pflümli	23.–	Hopfen		28.–	
Berudge	28.–	Botanical Garden Gin			49.–
Weinbrand	26.–	Kartause Ittingen Dry Gin			49.–
Marc			29.–		

Bier Ittinger Amber

1 Ittinger Amber, Einzelflasche	33 cl	3.50
Ittinger Amber, 6er Karton	33 cl	14.80
Ittinger Bierglas	1 Stück	4.–

*saisonal erhältlich

Eingemachtes und Gedörertes	Menge	Preis
Konfitüren, diverse Sorten	380 g	7.80
Rosenblütengelée	190 g	7.20
Blauburgunder-Gelée/Johannisbeer-Schokolade-Gelée	190 g	6.80
Konfitüren-Trio (klein) im Holzkistli		17.90
Beschwipste Chriesi*	190 g	4.90
Rotweinzwetschgen*	350 g	6.80
Apfelchutney	190 g	5.90
Aprikosensenf*	je 110 g	5.80
Dörrzwetschgen	150 g	8.60
Birä Schnitz (Dörrbirnen)	80 g	7.90
Studentenfutter, Dörrobstmischung	120 g	9.20
Öpfelringli gedörrt	100 g	7.90
Öpfelringli mit Milkschokolade oder dunkler Schokolade	150 g	11.50
Bärlauchpesto*	90 g	7.20
Basilikumpesto*	90 g	8.50
Zucchini süss sauer*, Kürbis süss sauer*	220 g	6.50
Kräutermandeln	55 g / 90 g	4.60 / 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	18.90
Klostercake Edelbitter	300 g	15.80
Nussguetzli (Beutel ca. 120 g)	pro 100 g	4.50
Zopf (immer samstags und sonntags)	500 g	8.–

Fleisch und Fisch

Klostergibeli	95 g	6.50
Fleischkäse (vac.; Stk. ca. 150–250 g)	pro kg	30.–
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	30.–
Chnoblipantli 130 g	pro Stück	6.80
Buureschüblig 130 g	pro Paar	7.50
Wädli	pro kg	14.50
Forelle geräuchert, filetiert	pro kg	77.–

Handwerk

Anfeuerholz, Nadelholz gespalten, Rolle		38.–
Cheminéeholz, Hartholz, Rolle		26.–
Vogelnistkasten, diverse		ab 44.–
Vogel-Futterhäuschen		62.–
Wildbienenhotel		59.80
Töpfereiartikel je nach Angebot		

Tee, Kräuter und Pflanzen

	Menge	Preis
Kräutertees in grosser Auswahl, z.B. diverse Minzen, Salbei, Zitronenmelisse, usw.	20 g	5.70
Holunderblüten	15 g	7.50
Hopfenblüten	15 g	5.90
Klostertee	20 g	9.80
Kräutertee	20 g	9.80
Lindenblüten	10 g	5.70
Zitronelle Verveine	15 g	7.50

Kräuter- und Heilpflanzen im Töpfli, ab Frühjahr bis Herbst.
Schnittblumen, Topfpflanzen, Gestecke auf Anfrage.

Bücher und Karten

Bauen in Ittingen		25.–
4 Jahrzehnte Stiftung Kartause Ittingen, 1977 bis 2017		36.–
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.–

Obst, Saft und Öl

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen		(saisonal, Tagespreise)
Süssmost	3 Liter	8.80
Süssmost (Bag in Box)	5 Liter	13.80
Traubensaft	50 cl	4.90
Blauburgundersirup	50 cl	9.20
Rapsöl	25 cl / 50 cl	7.60 / 12.50
Sonnenblumenöl	25 cl	7.60
Verjus	50 cl	8.80

Käse und Milchprodukte und Eier	Menge	Preis
Hofkäse mild	100 g	3.10
Hofkäse rezent	100 g	3.40
Klosterkäse	100 g	2.90
Rebchäsli	100 g	2.80
Brie	100 g	3.30
s'Chäsli	100 g	3.30
Vesperkäse, mild	100 g	2.90
Vesperkäse, geräuchert, rezent	100 g	3.10
Burgherrenkäse	100 g	3.–
Thurgauer Rebkäse	100 g	3.–
Ittinger Blau	100 g	4.30
Ittinger Fondue mit Maizena (saisonal) 2 Portionen	400 g	15.80
Ittinger Fondue pfannenfertig 2 Portionen	600 g	19.80
Ittinger Bier-Fondue pfannenfertig	600 g	19.80
Joghurt nature	500 g	2.40
Joghurt Frucht	180 g	1.40
	500 g	2.70
Butter	100 g	2.40
	200 g	4.30
Quark nature	200 g	1.90
	500 g	4.70
Pastmilch	5dl	1.50
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 2023

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten

und jederzeit online unter www.kartause.ch

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

Rufen Sie uns an,
wir beraten Sie gerne!
Oder online auf kartause.ch

Geschenkkörbe

Brigitte Keller, Leiterin
Klosterladen und Team
T 052 748 42 87

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 Arbeiten und Wohnen, Werkbetrieb
Konzerte, Ittinger Museum, Kunstmuseum Thurgau
tecum – Zentrum für Spiritualität, Bildung und Gemeindebau

ibex fairstay label platinum

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