

Klosterladen Wernberg

Produktübersicht



Aus der eigenen Milchverarbeitung

Rohmilch
Fruchtmolke, in der warmen Jahreszeit
Natur- und div. Fruchtojoghurt
Vollmilchtopfen
Bauerntopfen (mager)
Topfen-Pralinen
Frischkäse pikant
Kürbiskernaufstrich
Paprikaaufstrich
Glundner Käse
Bauernbutter

Aus der Klosterlandwirtschaft

Eier
Erdäpfel

Getreide und Getreideprodukte:

Dinkel ganzes Korn
Weizen ganzes Korn
Roggen ganzes Korn
Dinkelmehl hell
Weizenmehl hell
Roggenmehl hell
Dinkelmehl Vollkorn
Weizenmehl Vollkorn
Roggenmehl Vollkorn
Hadnmehl
Hadngrieß
Maisgrieß
Dinkelgrieß
Dinkelreis
Dinkel Tålggen
Dinkel-Hafer-Roggen Tålggen
Hafer Tålggen
Nackthafer
Wernberger Klostermüsli
Flocken Mix Vollkorn
Dinkelflocken Vollkorn
Haferflocken Vollkorn

Teigwaren mit und ohne Ei:

Spiralen Hartweizengrieß
Penne Hartweizengrieß
Fleckerl Hartweizengrieß
Hörnchen Hartweizengrieß
Spaghetti Hartweizengrieß
Band breit Hartweizengrieß
Suppe fein Hartweizengrieß
Spiralen Dinkelvollkorn (ohne Ei)
Spaghetti Dinkelvollkorn (ohne Ei)
Band breit Dinkelvollkorn (ohne Ei)

Aus der Klosterbackstube

Brot:

Vollkornbrot (3 Korn - Dinkel, Roggen, Weizen)
Leinsamenbrot, Dinkel-Weißbrot
Dinkelbrot, Hanfbrot, Bio Waldstaudenbrot, Roggenbrot
Spezialbrot der Saison wie z.B. Kräuter-Dinkel, Nuss, Kürbiskernö

Kleingebäck pikant:

Vollkorn- Dinkelweckerl, Dinkel- Basenkräuterweckerl,
Dinkel- Galgantweckerl, Roggen- Kraftweckerl,
Roggenweckerl mit Sauerteig
Knäckebrot

Kleingebäck süß

Topfengolatschen, Schaumrollen, Rohrzucker-Dinkelreinkerl
Nuss- und Mohnzopf, Nuss- Mohnpotize

Aus dem Klostergarten

Majoran-, Basilikum-, Kräuter- und Fischsalz
Suppenwürze, eingelegtes Gemüse
Auszüge und Elexiere (z.B. nach Hildegard von Bingen)
Naturkosmetik (Pilgerbalsam, Arnika und Ringelblumencreme)
Gemüse der Saison: Speise- und Zierkürbis, Sellerie, Zuckermais
Karotten, Tomaten, Gurken, Zucchini, Rote Rüben, Fisolen, Salate

Aus der Klosterküche

Suppeneinlagen:

Dinkelgrießnockerl, Kräuterfrittaten, Tirolerknödel, Leberknödel
Spezialknödel der Saison wie z.B. Bärlauchknödel

Nach Verfügbarkeit: Grammelm- und Bratenfett

Und noch vieles mehr...

Honig aus Kärnten	ö aus Kärnten
Fleischwaren	ö aus dem Lesachtal
Weine und Liköre	ö von anderen Klöstern
Schnäpse und Säfte	ö von regionalen Bauern
Bienenwachskerzen	ö der Fam. Oschounig
Gewürze und Fastenprodukte	ö der Firma Sonnentor
Öle aus der Region	... der Fam. Mikl, Fam. Neff, Hrn. Mulle
handgefertigte Karten	ö der Klosterschwestern
div. religiöse Artikel, fairgehandelte Ware	

Klosterladen Öffnungszeiten:

Montag Æ Freitag

08:00 bis 18:00 Uhr

Samstag

08:00 bis 12:00 Uhr

Tel. Nr.: 04252/2216-140

klosterladen@klosterwernberg.at

Das Klosterladenteam freut sich über Ihren Besuch!