Veranstaltungs- und Catering-Mappe

TAGUNGSZENTRUM

Franziskanerinnen von Bonlanden

TAGUNGSZENTRUM KLOSTER BONLANDEN

Wir Franziskanerinnen von Bonlanden sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der verschiedenen Bereiche heißen Sie herzlich willkommen und grüßen Sie mit dem franziskanischen Segenswunsch

Friede und alles Gute! – pace e bene!

Information | Rezeption

- im Haus St. Franziskus -

Für Fragen und Wünsche stehen wir
von 07.30 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Ihre Veranstaltung

Der Veranstaltungsbereich sowie die Außenanlagen bieten die idealen Voraussetzungen für gelungene Feiern, wie z. B.:
Familienfeste wie Taufe – Kommunion – Firmung – Hochzeitsfeiern –Silber- oder Goldene Hochzeit – Geburtstag oder auch jedes andere Jubiläum – Firmenfeiern – Veranstaltungen für Vereine und Gremien aller Art.

Gerne sind wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer ganz persönlichen Feier behilflich.
Sie genießen das Fest und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Eine Veranstaltung – bis zu 130 Personen – kann professionell für Sie organisiert und durchgeführt werden. Wir haben für Sie individuell zugeschnittene Raummöglichkeiten und bieten Ihnen den passenden Rahmen.

Rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin bei uns im Hause. Besichtigen Sie die Räumlichkeiten und besprechen Ihre Wünsche direkt mit uns. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

Festsaal

Kloster-Speisesaal

Raum Gartenblick

Pilgerraum

Raum Klosterblick

Unsere Räume – für Ihre Feier

Das Wohl unserer Gäste ist uns ein großes Anliegen. Wir schaffen eine besondere Atmosphäre auch für geselliges Zusammenkommen und Feiern.
Wir bieten Ihnen neben den Räumlichkeiten individuelle Vorschläge für Ihr gelungenes Fest an.

Unsere vielfältigen Menü- und Buffetvorschläge kommen jedem Geschmack entgegen. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Vorstellungen.
Für unsere kleinen Gäste ist ebenfalls gesorgt – mit speziellen Kinderessen, Kinderstühlen und einem Kinderspielplatz im Freien.

Haus St. Franziskus

Im Haus St. Franziskus werden Elemente der franziskanischen Spiritualität (Krippenweg, Hostienbäckerei …) erfahrbar. Bestandteile unseres Unterwegsseins, unseres Pilgerns sind auch Feiern und geselliges Zusammenkommen.

Pilgerraum

- Er ist schlicht und modern gestaltet und erinnert an traditionelle Pilgerräume.
- Raum für max. 60 Personen

Haus Tabor

Das Haus Tabor (Verklärung des Herrn am Berg Tabor) erhielt seinen Namen im Blick auf die Aussage des Petrus auf dem Berg Tabor: " …es ist gut, dass wir hier sind. Wir wollen drei Hütten bauen …". (Markus 9,5)

Es ist gut, dass Sie unser Gast sind, lassen Sie es sich gut gehen!

Raum Gartenblick

- Raum für 24 Personen

Raum Klosterblick

- Raum für 70 Personen

Kloster

Speisesaal

- Saal für max. 100 Personen

Haus Faustin Mennel

Neueröffnung - September 2021

Stimmungsvoll tagen und feiern in einem Saal mit ganz besonderem Ambiente – z.B. für Ihre Firmenfeiern, Hochzeit, Jubiläen …

Fest-Saal

- Saal für max. 120 Personen

Ihre Feier – unser Catering

Sie haben die passende Lokalität und suchen nach einem geeigneten Caterer?
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Festlichkeit.

GERICHTE

Fingerfood

- **ab 20 Portionen bestellbar** — 3,50 € pro Portion
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs, Mascarpone, Wildkräuter und Limette
- Mozzarellamuffins mit Oliven, Chili, getrockneten Tomaten und Rosmarin
- Tramezzini mit Schinken, Tomatencrème und Käse
- Tramezzini mit Kalbfleisch, Thunfisch und Kapern
- Tatar von der Räucherforelle mit Gemüsewürfeln und Schmand
- Canapées verschieden belegt, mit Räucherfisch, Schinken, Salami oder Käse

Suppen

- **Kräftige Rindsbrühe** — 4,50 €
  wahlweise mit Flädle, Brätstrudel, Grießklößchen Leberspätzle oder Brätknödel
- **Schwäbische Hochzeitssuppe** — 4,50 €
  mit verschiedenen Klößchen, Flädle und Backspätzle
- **Tomatencremesuppe** — 4,50 €
  mit Cremolata und Buttercroutons
- **Vegane Karottensuppe** — 4,50 €
  mit Ingwer, Cocos, Zitronengras und Curry
- **Gaisburger Marsch** — 5,50 €
- **Suppen nach Saison** — Preis auf Anfrage
  Gerne servieren wir Ihnen Suppen der Saison.

Salate

- Verschiedene Blattsalate aus der Bioland-Gärtnerei *(wenn möglich, je nach Saison)* mit zweierlei Dressing
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Rohkostsalate nach Saison:
  Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Rettichsalat, Bohnensalat, Rote-Beete-Salat

Salatbuffet	6,50 €	pro Person
Salatteller	5,50 €	pro Person

Hauptgerichte - Fleisch

- **Gemischter Braten zwei Sorten Fleisch nach Wahl** 10,50 €
  Schweinebraten, Rinderbraten, Kalbsbraten, Putenrollbraten, Gefüllter Schweinerücken, Gefüllter Schweinehals
- **Geschnetzeltes von der Pute** 13,50 €
  in scharfer Thaisoße, mit Mango, Bambussprossen und Gemüsestreifen
- **Putenmedaillons in Pfefferrahmsoße** 13,50 €
  mit Cognac und Paprika
- **Gefüllte Hähnchenbrust** 13,50 €
  mit Schafskäse, Oliven und Kräutern, auf mediterranem Schmorgemüse
- **Schweinelendchen im Speckmantel** 14,50 €
  an Champignonrahmsoße
- **Schwäbischer Saumagen** 13,50 €
  gefüllt mit Hackfleisch, Brät und Kräutern
- **Spanferkelrollbraten** 13,50 €
  in Dunkelbiersoße
- **Rinderrouladen nach Hausfrauenart** 14,50 €
  mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken
- **Kalbsnierenbraten** 14,50 €
  mit Wurzelgemüse
- **Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken** 18,90 €
  mit Champignons und Schalotten
- **Schwäbischer Sauerbraten** 11,50 €
  in Rotwein geschmort
- **Mostbraten vom Tafelspitz** 11,50 €
  mit Apfelstücken und Sauerrahm

Hauptgerichte - Fisch

- **Zanderroulade** 15,90 €
  mit Lachsfarce an Dill-Crevettensoße
- **Pochiertes Lachsfilet aus dem Aromadampf,** 15,90 €
  mit Käsesauce, Blattspinat
- **Rotbarschfilet** 15,90 €
  in Curry-Ingwersoße mit bunten Gemüsewürfeln und geröstetem Sesam
- **Lachs-Limettenmaultaschen** mit Schafskäse getrockneten Tomaten 10,90 €
  und Kräuter auf mediterranem Gemüse, Rucola und Balsamico-Reduktion

Hauptgerichte - Vegetarisch

- **Kässpätzle** 9,90 €
  mit Appenzeller und Emmentaler, dazu Röstzwiebel
- **Lasagne mit bunten Gemüsewürfeln** 9,90 €
  mit Spinat, Champignons und Mozzarella überbacken
- **Ofengemüse** mit Kartoffeln 9,90 €
  Oliven, getrockneten Tomaten, Limettencrumble und Kräuterschmand
- **Vegan**: Linsen mit Paprika, Ingwer, Koriander und Harissa, 9,90 €
  dazu Gewürz-Couscous

Wählen Sie bitte zu Ihrem Hauptgericht die Beilagen aus nachfolgender Aufstellung aus:

- Gemüse der Saison 4,90 € pro Portion
- Hausgemachte Spätzle oder Spinatspätzle 3,50 € pro Portion
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Kartoffel-Schupfnudeln
- Sauerkraut oder Blaukraut
- Wellenbandnudeln
- Reis, Wildreis oder Basmatireis
- Semmel- oder Kartoffelknödel
- Bayrisch Kraut
- Kräuterkartoffeln
- Dinkelvollkornnudeln
- Ratatouille
- Thaigemüse (vegan)
- Kräutergnocchi
- Bouilllonkartoffeln

Kinderessen

- **Spätzle** mit Soße 3,50 €
- **Kleines paniertes Schnitzel** mit Kartoffelkroketten 5,50 €
- **Nudeln** mit Tomatensauce 4,90 €
- **Stracciatellacrème mit Butterkeksen** 2,90 €

Dessert

- **Zwei Kugeln Eis**
  auf Wunsch mit Sahne — 2,90 €
- **Vanilleeis**
  mit heißen Portweinkirschen oder Himbeeren mit Schlagsahne — 6,90 €
- **Frischer Obstsalat** — 5,50 €
- **Dunkles und weißes Mousse au Chocolat**
  mit Orangenkrokant — 7,90 €
- **Geeister Kaiserschmarren**
  mit karamellisierten Nüssen und Waldbeeren — 7,90 €
- **Rote Beerengrütze**
  mit Vanillesoße und Schlagsahne — 5,90 €
- **Apfelcrumble**
  mit Vanilleeis oder Vanillesoße — 5,90 €
- **Kirschmichl**
  mit Vanilleeis oder Vanillesoße — 5,90 €
- **Panna Cotta**
  mit zweierlei Fruchtpürees — 7,90 €
- **Tiramisu** — 7,90 €
- **Veganes Matchamousse**
  mit Cocos — 7,90 €
- **Käseauswahl**
  mit Früchten, Feigensenf und Gebäck — 9,50 €

Torten und Kuchen aus unserer Klosterkonditorei

- Hergestellt mit Dinkelmehl und hochwertigen Zutaten aus der Region -

- **Kuchen** — 30,00 €
- **Sahnetorte** — 39,00 €
- **Crèmetorte** — 45,00 €
- **Kaffee-/Teepauschale** — 4,50 € pro Person

BUFFET

Buffet "HausTabor"

pro Person — 33,00 €

- **Salate nach Saison**
  Dreierlei Salate aus der Bioland-Gärtnerei *(wenn möglich, je nach Saison)*
  und Kartoffelsalat
- **Warme Gerichte**
  Schweinelendchen im Speckmantel
  dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle

  Lachssteak mit Rieslingsauce und Wildreismischung
- **Dessert**
  Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Schwäbisches Buffet

pro Person 32,00 €

- **Salate nach Saison aus der Bioland-Gärtnerei** *(wenn möglich, je nach Saison)*
  Zweierlei Salate
  und Kartoffelsalat

- **Warme Gerichte**
  Schwäbischer Sonntagsbraten vom Schwein und Rind,
  mit frischem Gemüse, und Dinkelspätzle mit Butterbrösel
  Selbstgemachte Maultaschen mit Hackfleisch und Kräutern
  in kräftiger Rinderbrühe
  Linsen mit Saiten und geräuchertem Schweinebauch
  Grüne Krapfen mit Frühlingslauch, Speckwürfeln, braunen Zwiebeln, in Butter geschwenkt
  Kässpätzle mit Emmentaler und Limburger, dazu frische Röstzwiebeln

- **Dessert**
  Apfelcrumble mit Vanilleeis

Buffet "Assisi"

pro Person 42,00 €

- **Kalte Gerichte**
  Luftgetrocknete Paprikasalami und Edelsalami mit frischen Feigen
  Luftgetrockneter Schinken aus Umbrien, Bresaola mit
  marinierter Cantaloupe-Melone und Granatapfel
  Gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern
  Steinchampignons in Balsamessig gekocht und in Kräuteröl eingelegt,
  Marinierte Oliven, gefüllte Peperoni, gegrillte Paprika und Zucchini,
  Tomaten-Mozzarella mit weißem Balsamico und Kräuterpesto

- **Salate**
  Meeresfrüchtesalat
  Italienischer Kartoffelsalat mit Knoblauchdressing und frischen Kräutern
  Gurkensalat mit Fenchel
  Spaghettisalat
  Verschiedene Blattsalate aus der Bioland-Gärtnerei *(wenn möglich, je nach Saison)*
  mit zweierlei Dressing

- **Warme Gerichte**
  Kalbsröllchen mit Salbei und Rohschinken in Weißwein geschmort
  Zitronenhähnchen mit Rosmarin und Thymian auf Schmorgemüse
  Kabeljaufilet mit Oliventapenade und umbrischen Linsen
  Überbackene Tortellini mit Tomatensugo, Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Parmesan
  dazu Kräuterkartoffeln, Gnocchi und Blattspinat

- **Käse**
  Italienische Käseauswahl mit Früchten und Gebäck

- **Dessert**
  Tiramisu
  Orangen-Panna-Cotta mit roten Beeren
  Frischer Obstsalat

Frühstücksbuffet – buchbar ab 40 Personen

pro Person 15,90 €

- Auswahl an verschiedenen Brötchen
  Brezeln, Vollkornbrot, Zopfbrot
- Marmelade, Honig, Nussnougatcrème, Butter
- Gemüsesticks mit Kräuterdip und Paprikadip
- Obstsalat, Schale mit Obst
- Naturjoghurt, Griechischer Joghurt, zweierlei Fruchtpürees
- Käse- und Wurstaufschnitt, Schinkenaufschnitt, Weichkäseauswahl
- Weißwürste, Rühreier, Speck, Rostbratwürstle
- Biokaffee, Biotee, Apfelsaft aus Äpfeln von unseren Streuobstwiesen,
  Wasser aus der klostereigenen Quelle

Grillen an unserer Feuerstelle

pro Person 25,00 €

- **Vorspeisen**
  Eingelegte Paprika, Zucchini, Steinchampignons, Oliven und Pepercaps
  Tomate-Mozzarella mit weißer Balsamicomarinade und Kräuterpesto
  Mediterraner Spaghettisalat mit Gemüsewürfeln und frischen Kräutern

- **Grillgut**
  Schweinehalssteak in Kräuter-Senfmarinade
  Putenschnitzel mit Curry und Ingwer
  Grillwürstchen
  Caipirinha-Lachs mit Minze, Limette und Chili
  Mediterraner Schafskäse mit Gemüse, Oliven, und frischen Kräutern,
  in der Folie gegart
  Teriyaki-Tofu als vegane Variante

- **Salate**
  Blattsalate
  Schwäbischer Kartoffelsalat
  Zweierlei Salate nach Saison aus der Bioland-Gärtnerei *(wenn möglich, je nach Saison)*

  Baguette, Grillbrot
  Senf, Ketchup, Kräuterbutter

Miete Grillplatz 50,00 €

KLOSTERKÜCHE und KLOSTERKONDITOREI

In unserer klostereigenen Küche legen wir Wert auf gesunde Ernährung und bieten hochwertige Gerichte mit vegetarischer Alternative. Eine ausgewogene Küche ist für uns selbstverständlich. Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten.
Gemüse, Kräuter und Salate bieten wir entsprechend der Saison in Bioqualität an.

Aus der eigenen Klosterkonditorei erhalten feinste Kuchen und Torten, hergestellt aus Dinkelmehl und hochwertigen Zutaten aus der Region.

Gerne können Sie für Ihre Feier individuelle Torten bestellen, sprechen Sie Ihre Wünsche mit uns ab.

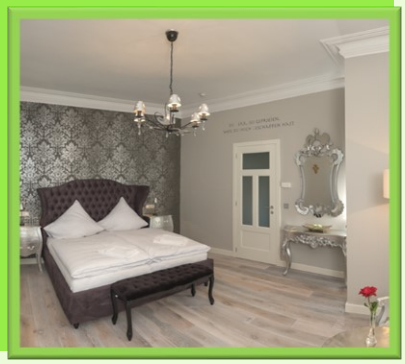
ÜBERNACHTEN

Haus San Damiano

Das Haus San Damiano bietet eine besondere Atmosphäre. Sie übernachten in stilvollen Zimmern im Ambiente von Assisi. Hier spüren Sie etwas vom Geist der hl. Klara und des hl. Franziskus, die das gleichnamige Gebäude in Assisi prägten.
Die Zimmer im EG widmen sich der Lebensgeschichte des Franziskus, im OG der Klara und im DG den fünf Elementen aus dem Sonnengesang des Franziskus.

Die 12 Doppelzimmer mit Dusche/WC (auch als Einzelzimmer nutzbar) lassen einerseits etwas aus dem Leben von Klara und Franziskus erfahrbar machen und sind andererseits mit modernstem Komfort ausgestattet.
Die Gestaltung im und um das Gästehaus San Damiano nehmen Sie hinein in die Stimmung der mittelitalienischen Region Umbrien, der Stadt Assisi.

Haus San Damiano im Ambiente von San Damiano in Assisi



Haus Tabor

Die 20 Gästezimmer sind unterschiedlich ausgestattet und bieten einen soliden Standard, teilweise mit Dusche/WC. Auf allen Stockwerken befinden sich Toiletten und Duschen.

Haus Faustin Mennel

(Neueröffnung im September 2021)

Das ehemalige Schulhaus wird grundlegend saniert und die Seminarräume mit modernster Technik ausgestattet, nicht nur Lehrer/innen und Schüler/innen werden begeistert sein.
Hier spüren Sie den Geist des Gründers Faustin Mennel.
Das 3. OG und 4. OG laden ein zu einer Entdeckungsreise durch Klosterwiese und Klosterwinkel.
Die 18 Zimmer auf diesen zwei Etagen bestechen durch einen einzigartigen Blick ins Illertal und in der Ferne sehen Sie bei schönem Wetter die Allgäuer Alpen.

KLOSTERANLAGE

Krippenweg

Im Haus St. Franziskus (Information, Rezeption) befindet sich im OG der Krippenweg mit den ergänzenden Ausstellungsbereichen über den Heiligen Franziskus sowie über das Wirken des Ordens in aller Welt.
Im Panorama unseres Krippenweges erzählen bis zu 250 Jahre alte Krippenfiguren in 16 Szenen auf lebendige Weise die Weihnachtsgeschichte.

Im EG lädt das **Klostercafé** mit feinsten Torten und Kuchen aus der eigenen Klosterkonditorei ein, sowie der **Klosterladen** mit Büchershop u. a. mit kleinen Geschenken, Devotionalien, sowie Produkten aus eigener Herstellung (Schokolade, Gebäckmischungen …) und Büchern, Broschüren, Karten.

Klosterkirche – neugotisch

Ein Ort für stille Momente bietet auch die Klosterkirche, erbaut 1866 im neugotischen Stil.

Sonnengesang

Mit der franziskanischen Ausrichtung unserer Klosteranlage bieten wir Ihnen die Stationen "Mutter Erde" und "Schwester Wasser" als erfahrbare Elemente aus dem Sonnengesang, dem Lobpreis des hl. Franziskus.

"Mutter Erde" als Gartenanlage lädt ein, sich selbst und dem Schöpfer, der sich hinter allem erahnen lässt, nahe zu sein, zur Ruhe zu kommen und Kräfte zu sammeln. Entdecken Sie die Schönheit und Weisheit der Schöpfung neu.
Das Gehen durch ein Labyrinth zum Mittelpunkt, führt zur eigenen Mitte.

"Schwester Wasser" ist für Franz von Assisi ein Element, das alle Geschöpfe verbindet. Es ist unentbehrlich für das menschliche Leben und die Ökosysteme.
Erleben Sie "Schwester Wasser" an unserem Weiher in ihrer natürlichen Umgebung, im Zusammenspiel der Schöpfung und im Rhythmus der Natur – Wellen – Klang – Interaktion – Kunst.

Führungen

Krippenweg	3,50 € pro Person
Hostienbäckerei	1,50 € pro Person
Klosterkirche	3,50 € pro Person
"Mutter Erde" (Sonnengesangsweg)	3,50 € pro Person
"Schwester Wasser" (Sonnengesangsweg)	3,50 € pro Person
- drei Führungen – nach Wahl	9,00 € pro Person

- Kinder: jeweils 1,50 € / drei Führungen: 4,00 € pro Kind -

Station "Mutter Erde"

Foyer - Empfang - Klostercafé

Klostercafé - Innenbereich

Klostercafé - Außenbereich

Station "Schwester Wasser"

Kloster Bonlanden

Haus San Damiano
Haus Tabor
Haus Faustin Mennel

Krippenweg

UMGEBUNG

Rund um das Tagungszentrum finden Sie Spazierwege, Gelände für Sport und Spiel, einen Grillplatz sowie eine voll eingerichtete Turnhalle mit Hartplatz zur Nutzung in Ihrer Freizeit oder auch im Rahmen Ihrer Veranstaltung – nach Absprache.

Am Kloster führt der Oberschwäbische Pilgerweg vorbei sowie der Martinusweg zwischen den zwei Martinuskirchen Tannheim und Erolzheim.

Bonlanden liegt im Illertal an der Nahtstelle zwischen Oberschwaben und Allgäu. Von hier aus sind beliebte Ausflugsziele gut erreichbar.
Im Rot- und Illertal können Sie auf ausgewiesenen Wander- und Radwegen die landschaftliche und kulturelle Schönheit genießen.

Allgemeine Hinweise zur Buchung von Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

Um unliebsame Missverständnisse zu vermeiden, möchten wir Sie an dieser Stelle auf einige kleine, aber wichtige Bedingungen hinweisen:
Sollten Sie dazu Fragen haben, steht Ihnen unser Team gerne beratend zur Verfügung.

- Alle unsere Buffetvorschläge können bei Tagesveranstaltungen ab einer Gästezahl von 20 Personen und bei Abendveranstaltungen, ab einer Gästezahl von 40 Personen gebucht werden.
- Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü auszuwählen. Somit erreichen Sie eine harmonische Feier für alle.
- Die genaue Personenzahl muss uns zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegen. Die hier genannte Personenzahl gilt als Rechnungsgrundlage.
- Das Einbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige Vereinbarung gestattet werden. Für eingebrachten Wein berechnen wir 10,00 € Korkgeld pro Flasche.
- Bei Abendveranstaltungen erheben wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 100,00 pro Stunde.
- Alle Preise verstehen sich auf Anfrage und nach Verfügbarkeit und beinhalten 19 % Mehrwertsteuer.
- Bei einer einheitlichen Speisenvorbestellung können Sie für Ihre Kinder spezielle Kinderessen bestellen. Sie finden Vorschläge in dieser Mappe.
- Bei Bestellung eines Buffets können Kinder unter 6 Jahren kostenlos teilnehmen, zwischen 6 und 12 Jahren berechnen wir 8,50 € pro Kind, über 12 Jahren berechnen wir den vollen Buffetpreis.
- Essenreste vom Buffet dürfen lt. den gesetzlichen Hygienevorschriften vom Veranstalter nicht mitgenommen werden.
- Unsere Stornobedingungen:
  Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50% des Mindestumsatzes
- Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann das Kloster Bonlanden vom Vertrag zurücktreten.
- Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer, Veranstaltungsbesucher, Mitarbeiter, sonstiger Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

FRANZISKANERINNEN VON BONLANDEN

TAGUNGSZENTRUM

Kongregation der Franziskanerinnen
von Bonlanden – deutsche Provinz e.V.
Faustin-Mennel-Straße 1
88450 Berkheim-Bonlanden

TEL +49 (0) 7354 884 168
FAX +49 (0) 7354 884 179

tagungszentrum@kloster-bonlanden.de
www.kloster-bonlanden.de

ANFAHRT

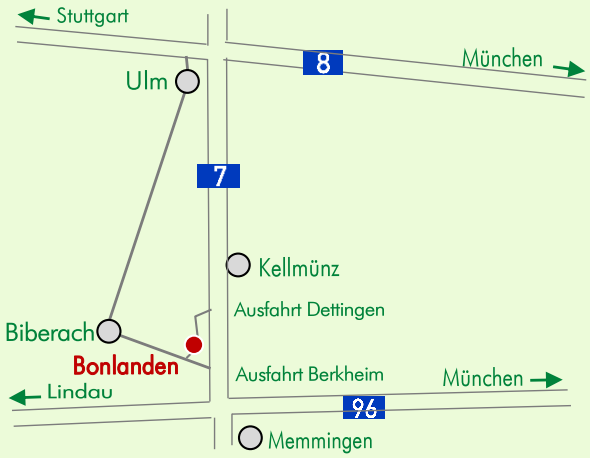
Mit dem PKW

von Norden:

- A 7 Ulm – Memmingen
- Ausfahrt Dettingen
- Richtung Berkheim
- in Erolzheim links nach Bonlanden

von Süden:

- A 7 Memmingen – Ulm
- Ausfahrt Berkheim
- Richtung Berkheim
- Ausschilderung Bonlanden und Kloster folgen

Mit dem Zug

- Bahnhof Memmingen
  (Busverbindung oder Taxi , 15 km)