

... unsere Grillangebote

auf
Vorbestellung
(24h)

Gasthaus Klobenstein

info@gasthaus-klobenstein.com • Tel. +43 664 5138178

Gegrillte Enten

Im Mangfalltal befindet sich die Heimat unserer Enten und Gänse. Die ungefähr 10.000 Jahre zurückliegende letzte Eiszeit, formte die Hügel des Voralpenlandes. Saftige Wiesen bieten den Enten und Gänsen ausreichend Futter. Nur in wenigen Wintermonaten sind sie im Stall. Die Produkte dieses verantwortungsvollen Züchters können mit Fug und Recht als BIO-Produkte angeboten werden.

1/2 bayrische BIO-Ente mit Brot € 15,00
1/2 bayrische BIO-Ente mit Rosmarinkartoffeln und Blaukraut € 18,60

Gegrillte Gänse

Wenn Sie Lust auf etwas Außergewöhnliches haben, sollten Sie weiterlesen. Die goldbraun gegrillte Gans kommt ganz auf Ihren Tisch. Wir stellen Ihnen das nötige Werkzeug zur Verfügung. Sie tranchieren den „Vogel“ selbst. Ein sehr geselliges Essen! Der/die Verantwortliche erhält eine bestickte Schürze als Andenken an die durchgeführte Aufgabe. Die Gans wiegt circa 5000 Gramm, wenn wir mit dem Grillvorgang beginnen. Die Erfahrung zeigt, diese Menge ist ausreichend für 4 Personen. Daher nennen wir sie

Vierer Gruppengans mit Rosmarinkartoffeln & Blaukraut pP € 19,00

Schweinshaxen

Wir kaufen die Haxen nur von der Kössener Metzgerei Gründler. Michael Gründler ist weit über Kössen hinaus bekannt für Produkte höchster Qualität. Da wir ausschließlich hintere Haxen verwenden, reicht die Menge sehr häufig auch für 2 Personen. Da wir die Haxen äußerst aufwändig vorbereiten ehe der Bratvorgang beginnt, wird unsere Qualität seit Jahren gerühmt.

1 Haxe € 13,50

Herzlich willkommen!



Foto Thomas Lüttge, 1962

Wählen Sie Ihre Wunschbeilage aus:

- 1 Stück Ciabatta mit Oliven** exklusiv für uns hergestellt € 1,80
- Beliebig viele Kartoffelpuffer** zum Stückpreis von € 1,60
- 1 Portion Bratkartoffeln**, mind. 230 – 250 g – seit Jahren unser Renner € 5,00
nicht immer möglich – die Küche bestimmt
- 1 Portion Apfel-Rotkraut** € 3,50

www.gasthaus-klobenstein.com

... unsere Spezialitäten

FISCHIGES ...

Garnelen

– sehr exklusiv –

Die Idee kam uns im Urlaub. Wir gerieten in Verückung, wenn uns die Bedienung einen Teller gebratener Garnelen servierte. Sie werden ähnlich reagieren, wenn die Pfanne mit dem herrlich duftenden Inhalt vor Ihnen steht!

9 große Garnelen mit Schwanz, jedoch ohne Kopf, mit Knoblauch, Zitrone, Salz & Pfeffer behutsam gebraten mit Ciabatta – exklusiv für uns hergestellt – € 15,80

Tentakel à la Rocha

1 großer Fangarm vom Tintenfisch in Zitronenöl, mit Chilifäden und gewürfelten Paprikaschoten gebraten. Dieses Angebot ist nun wirklich unüblich. Wir aßen es zuletzt im Hafen von Santa Cruz, Mexiko. Als unser bayerischer Lieferant das Angebot unterbreitete, entschlossen wir uns spontan, es unseren Gästen anzubieten. Die rege Nachfrage hat uns inzwischen bestätigt. Ja... wir haben uns sogar entschlossen größere Tentakel einzukaufen. Bisher: 70 – 150 g

Jetzt: 150 - 200 g - für den Liebhaber ein Gaumenschmaus!!

1 großer Tentakel mit Ciabatta € 16,90

Cobia

deutsch: Offiziersbarsch

In der größten Marikultur der Welt wird dieser muskulöse Fisch gezüchtet. Weitab vor der Küste von Panama in der Karibik. Die Erklärung für „Marikultur“: Es handelt sich um eine Fischzucht außerhalb der Küstengewässer, die man üblicherweise als Aquakultur bezeichnet.

Die in den Behältern herrschenden Strömungsverhältnisse tragen wesentlich dazu bei, daß die Fische festes, muskulöses Fleisch entwickeln.

Wir grillen das feste weiße Fleisch portionsweise. Es enthält einen sehr hohen Anteil an den gesunden Omega-3-Säuren. Das Fleisch enthält fast keine Gräten!!

Filets im Gewicht von 140 bis 160 g grillen wir zur Perfektion.

Dazu servieren wir unsere legendären Bratkartoffeln - 230 – 250 g mit 3 Kartoffelpuffern

€ 16,90

€ 15,80

und jetzt auch wieder geräuchert (circa 100 g) mit Ciabatta

€ 8,50

FLEISCHIGES ...

Kalbsbäckchen

(circa 280 Gramm mit Zutaten)

in einer feinen Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und ganzen Schalotten mit 3 Kartoffelpuffern

€ 13,50

Filet- und Rib-Eye-Steaks

aus ganzjähriger Freilandhaltung

Nach gut bewerteten Versuchen im vergangenen Jahr haben wir uns entschlossen, auch in dieser Saison Steaks anzubieten. In einer weiteren Entscheidung haben wir uns für Fleisch von Rindern entschieden, die während der Aufzucht ausschließlich im Freien leben. Die ständige Bewegung auf den Weiden Uruguays und Irlands führt naturgemäß zu einer besseren Durchblutung.

Die natürliche Nahrungsaufnahme von Gräsern und Pflanzen, der Verzicht auf künstliche Futtermittel, schlägt sich in der Qualität nieder. Die Freilandhaltung führt zu einer Verteilung der Fette und ist erkennbar durch eine vorzügliche Marmorierung. Diese Fettfasern durchziehen das gesamte Fleisch der edlen Stücke vom Rind und verleihen einen exzellenten Geschmack.

Filetsteak – geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes. Daher besonders zart und saftig – das wohl edelste Teilstück des Rindes.

250 Gramm € 18,00

Rib-Eye-Steak – von der zarten Hochrippe – mit kleinem Fettrand für Steakkenner ein Hochgenuss

350 Gramm € 16,50

obligatorische Beilage:

mit Bratkartoffeln 230 – 250 g plus € 5,00

oder mit 3 Kartoffelpuffern plus € 4,00

Schweinefilet

(circa 250 g mit Zutaten)

in einem Orangen-Pfefferschmand (Sauerrahm) mit 3 Kartoffelpuffern

€ 13,90

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

(circa 250 g)

mit Spätzle nach klassischem Rezept mit Butter zubereitet

€ 13,90

Rindergulasch ungarisch

(circa 250 g)

mit frischer Paprika, pikant gewürzt

mit Spätzle nach klassischem Rezept mit Butter zubereitet

€ 13,50

Gegrillte Bio-Entenbrust

aus bayrischer Zucht

mit 3 Kartoffelpuffern

(bitte beachten: Zubereitungszeit circa 30 Minuten)

€ 13,90