

... 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 und Trauben € 14,60  
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

## 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.

180 Gramm € 14,20    250 Gramm € 18,00

**Rib-Eye-Steak** – von der zarten Hochrippe – mit kleinem Fettrand für Steakkenner ein Hochgenuss  
250 Gramm € 11,50    350 Gramm € 16,50

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 g – seit Jahren unser Renner € 4,50
- 1 Portion Apfel-Rotkraut € 3,00

Herzlich willkommen!



Foto Thomas Lüttge, 1962

www.gasthaus-klobenstein.com

## ... unsere Spezialitäten

### FISCHIGES ...

#### Garnelen

– sehr exklusiv –

Die Idee kam uns im Urlaub. Wir gerieten in Verzückung, 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, mindestens 125 g, 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 Nachfrage in den vergangenen zwei Jahren hat unseren Entschluss bestätigt. Wir sind mit der Nachfrage sehr zufrieden.

**1 Tentakel** mit Ciabatta - exklusiv für uns hergestellt - **€ 13,90**

### FLEISCHIGES ...

#### Spanferkelbäckchen

(circa 250 Gramm mit Zutaten)

zart geschmort, in einer cremig aromatischen Rahmsauce mit Apfel- und Zwiebelwürfeln und einem Schuss Cidre verfeinert mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 13,50**

#### Kalbsbäckchen

(circa 280 Gramm mit Zutaten)

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

**€ 13,50**

#### Schweinefilet

(circa 250 g mit Zutaten)

in einem Orangen-Pfefferschmand (Sauerrahm) mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 13,90**

#### Entenleber

von der bayerischen BIO-Ente

gebraten mit Zwiebeln und leichtem Currygeschmack mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 9,50**

#### Ochsenchwanz

– sehr exklusiv –

3 große Wirbel, geschmort, in einer feinen Sauce mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 23,00**

#### Gänsekeule

(circa 330 g – davon circa 230 g Keule)

besonders zart und saftig durch schonende Sous Vide Garung (vakuum gegart) mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 13,90**

#### Entenkeule

(circa 330 g – davon circa 250 g Keule)

ebenfalls zart und saftig durch Sous Vide Garung (vakuum gegart) mit 3 Kartoffelpuffern

**€ 12,90**

#### Bratkartoffeln

(mindestens 230 g)

ganz gewiss seit Jahren unser Renner!! Ein Gaumenschmaus für viele.

Eine geeignete Kartoffelsorte wird roh geschnitten, mit Schale, in Sonnenblumenöl mit Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer gebraten.

**€ 4,50**