

Gasthaus Klobenstein

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

Stubenküche

im Juli & August 2017

In den Monaten Juli & August - dem Hochsommer 2017 - öffnen wir täglich von 11 bis 18 Uhr.

Nach 18 Uhr bieten wir einer begrenzten Personenzahl die Möglichkeit in privater Natur die Schönheit der Landschaft, wie auch die gepflegte Atmosphäre unseres Gasthauses zu genießen. Wir nennen es „Stubenküche“, weil die Bewirtung entweder in einer unserer gemütlichen Stuben, oder aber - wenn Petrus mitspielt - auf unserer wunderschönen „Achenterrasse“ stattfindet.

Damit es wirklich ein privater Rahmen bleibt, ist die maximale Gästezahl am Abend auf 15 Personen begrenzt. - Die Anmeldung erfolgt ausschließlich über das Internet an unsere Emailanschrift: info@gasthaus-klobenstein.com / Und ist erst fix, wenn von uns rückbestätigt! Die Zubereitung bestellter Speisen erfolgt gegen 19 Uhr / Wir gehen von einer Verweildauer von 2 Stunden aus. Gern sprechen wir über einen ausgedehnteren Aufenthalt.

Folgende Speisen bieten wir Ihnen. Wichtig: Die Preise entsprechen exakt denen, die Sie auf unserer Tageskarte finden. Ein Aufpreis ist ausgeschlossen!

Filetsteaks - 250 g - von Rindern aus ganzjähriger Freilandhaltung in Uruguay

Rib Eye Steaks - 350 g - ebenfalls von Rindern aus Freilandhaltung in Uruguay
als Beilage – gegen Aufpreis – bieten wir unsere köstlichen Bratkartoffeln
mehr als 60 Gäste waren bislang von diesen Fleischqualitäten begeistert

1 halbe gegrillte bayrische **Bio-Ente** aus Freilandhaltung im Mangfalltal mit Beilagen

3 Wirbel vom **Ochsenschwanz**, geschmort, vom 2-Sterne-Koch Karlheinz Hauser, Hamburg, extra für uns zubereitet – mit Bratkartoffeln

9 große Garnelen, in der Eisenpfanne gebraten, mit Knoblauch & Ciabatta

1 großer Fangarm/Tentakel vom Oktopus - 150/200 g -
in der Eisenpfanne gebraten, mit Ciabatta

Wann gibt's die Stubenküche?

Samstags: bereits bei Anmeldung von nur 2 Personen
an allen anderen Tagen: ab 8 Personen

www.gasthaus-klobenstein.com