

Gasthaus Klobenstein

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

Herzlich willkommen!



www.gasthaus-klobenstein.com

Brotzeit

Tagessuppe – bitte fragen Sie die Bedienung	€ 4,50
1 Portion Griebenschmalz <i>seit Generationen ein Produkt der Metzgerei Gründler in Kössen</i>	mit 2 Scheiben Brot € 5,80
1 Portion BIO-Schnittlauchkäse – ca. 130g – <i>wohl bekannt aus der Sennerei Danzl in Schwendt</i>	mit 2 Scheiben Brot und Butter € 6,80
1 Portion Holsteiner Katenrauchschinken – ca. 100g – <i>seit Jahrhunderten geschätzt / seit Jahrzehnten ursprungsgeschützt</i>	mit Brot und Butter € 8,50
1 ganze Räucherforelle <i>nach uralter handwerklicher Art in Schwendt von Klaus Brunner geräuchert</i>	mit Brot und Kren € 9,30
2 Stück Matjes-Filets die Echten aus Holland	mit Zwiebeln, Brot und Butter € 7,20
1 Portion Jäger-Jause <i>mit Holsteiner Würfelspeck – ca. 100g – & Zwiebeln behutsam gebraten</i>	auf 3 Kartoffelpuffern € 7,80
Kartoffelpuffer - in beliebiger Stückzahl	Stück € 1,60 zusätzlich Apfelmus € 0,30

Gegrillte Ente – seit Jahren unser Renner – 1/2 Ente, teilentbeint – ca. 330g –	mit 3 Kartoffelpuffern € 15,90 mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 17,90 ***
--	--

Gegrillte Gans	auf Vorbestellung (24h)	pP € 25,00
1 gegrillte BIO-Gans aus bayrischer Aufzucht mit Blaukraut und Bratkartoffeln, für 4 Personen, kommt als ganzer Vogel auf den Tisch und wird von den Gästen selber tranchiert, Teilmenge nicht möglich		

... folgende Beilagen können Sie zusätzlich bestellen:

Broccoli-Bohnen-Erbesen	grünes zartes sousvide-gegartes Gartengemüse	
Sauerkraut	säuerlich-mildes Weinkraut, klassisch mit Zwiebeln + Speck	
Blaukraut	Rotkohl mit Apfelstücken	jeweils 1 Portion € 3,90

Spezialitäten

Filetsteaks - Rib-Eye Steaks

aus Argentinien oder Uruguay – ganzjährige gesunde Freilandhaltung auf den riesigen Weiden (Pampas) dieser Länder

Filet-Steak – 250g – geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes, daher besonders zart und saftig	mit Brot € 17,50 mit 3 Kartoffelpuffern € 20,50 mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 22,50 ***
Rib-Eye-Steak – 350g – von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettsäure, gut marmoriert, ein Genuss für den Steakkennner	mit Brot € 15,00 mit 3 Kartoffelpuffern € 18,00 mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 20,00 ***

Lammhaxe – mind. 300/400g – geschmort in Lammjus und Schmorgemüse: Karotten + Selleriewürfel, mit Kräutern abgerundet	mit 3 Kartoffelpuffern € 17,50 mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 19,50 ***
--	--

In früheren Zeiten häufiger im Angebot – heutzutage nur noch selten:

Blut- und Leberwurst – aus der bekannten Metzgerei Gründler in Kössen	mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 11,90 ***
---	--

Rindergulasch – ungarisch – Zart geschmortes Rindfleisch in kräftig aromatischer Sauce mit Gemüsestreifen	mit Nudeln € 12,80
---	--------------------

Rahmgeschnetzettel – Züricher Art – Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Sauce	mit Nudeln € 12,80
---	--------------------

Schweinefilet – in Orangen-Pfefferschmand – Zarte Schweinefiletmedaillons in Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern	mit 3 Kartoffelpuffern € 14,60
---	--------------------------------

Paprika-Zitronenhähnchen Gebrätene zarte Hähnchenstreifen in aromatischer Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	mit 3 Kartoffelpuffern € 12,90
--	--------------------------------

Nicht nur für Holzfäller – kann man auch zu zweit genießen:

Spare Ribs / Ripperl (mind.450g) säftig würzig-scharf mariniert gegrillt – einfach lecker	mit Brot und Kren (Meerrettich) € 14,80
---	---

... unsere Fischangebote

Garnelen – 1 Portion Garnelen –

bestehend aus 8 großen Einzelexemplaren – in Olivenöl mit Knoblauch, Salz, Orangenpfeffer & Zitronenschale, in einer Eisenpfanne gebraten

mit Brot € 16,80

Tentakel – 1 große Portion Tentakel (circa 250g)

Die Fangarme des Oktopus (griechisch: Achtfüßler) aus Wildfang im Atlantik, in der Eisenpfanne in Olivenöl gebraten, gewürzt mit Salz, Orangenpfeffer, Paprikawürfeln und Chilifäden – vor Jahrzehnten lernten wir diese Art der Zubereitung in Vera Cruz, Mexiko, kennen und schätzen.

mit Brot € 20,80

Tintenfisch nach patagonischer Art (mind.200g)

gebraten in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch & Zitrone – Wildfang im Südwest-Atlantik / Falklandinseln. Das gefürchtete Kap Hoorn – mit dem größten Schiffsfriedhof der Welt – liegt nahe – man schätzt, dass dort mehr als 800 Schiffe mit circa 10.000 Seeleuten untergegangen sind.

mit Brot € 10,50

„... ich glaube wir sind in der Südsee ...“ meinte unser Gast WE, der mit Freunden im Dezember 2018 alle Angebote probiert hatte und sich anschließend mit einem Verdauungsschnaps zufrieden zurückgelehnt hatte.

Lachsfilet – Portion 250g / Fisch 180g – in Limetten-Buttersauce, pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce und einem Hauch Limettennote

mit Nudeln € 15,90

Cobia – deutsch: Offiziersbarsch, geräuchert

12 km vor der Küste Panamas in der Karibik wird dieser fast grätenlose Fisch in einer weltweit einzigartigen

Marikultur gezüchtet. Im Vergleich zum Lachs enthält das weiße Fleisch doppelt so hohe Anteile an Omega-3-Fettsäuren. Herrlich im Biss ... Wir lassen die Filets sorgsam von Klaus Brunner in Schwendt räuchern. Es entsteht ein Produkt, welches derzeit wohl nirgendwo in geräucherter Form angeboten wird.

mit 3 Kartoffelpuffern € 10,50

mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 12,50 ***

Etwas Süßes zum Schluss

1 Portion Kaiserschmarrn – ca. 250g –
3 Apfelküchle

mit Apfelmus € 7,80

mit Zucker & Zimt überstreu € 7,50

*** Bei Bratkartoffeln muss die Bedienung zunächst die Zustimmung der Küche einholen.
Eine Zustimmung ist bei „Großandrang“ leider nicht immer möglich.

• Wir nehmen keine Kreditkarten • Nur Bares ist Wahres und trotzdem geht alles über die Registrierkasse •