

Getränke

Grüner Veltliner <i>weiß</i>	1 Literflasche € 17,00	¼ Ltr. € 4,50
Zweigelt <i>rot</i>	1 Literflasche € 17,00	¼ Ltr. € 4,50
Gespritzter <i>rot / weiß (mit Quellwasser – still)</i>		¼ Ltr. € 2,50
Stiegl Bier		½ Ltr. € 3,70
Stiegl Radler		½ Ltr. € 3,80
Weißbier <i>hell / alkoholfrei</i>		½ Ltr. € 4,20
Fanta / Sprite <i>(Orange / Zitrone)</i>		¼ Ltr. € 2,60
Apfelsaft		¼ Ltr. € 3,00
Johannisbeernektar		¼ Ltr. € 3,20
Almdudler		€ 3,00
Klobensteiner Quellwasser <i>(still)</i>	1 Ltr. € 3,50	
Klobensteiner Quellwasser <i>(still)</i>	½ Ltr. € 1,80	
Johannisbeernektar <i>(mit Quellwasser gespritzt)</i>	½ Ltr. € 4,00	
Apfelsaft <i>(mit Quellwasser gespritzt)</i>	½ Ltr. € 3,80	
Holunderschorle <i>(stilles Wasser / Holundersirup)</i>	½ Ltr. € 2,00	
Holunderschorle <i>(stilles Wasser / Holundersirup)</i>	¼ Ltr. € 1,00	
1 Haferl Filter-Kaffee <i>(Dinzler Kaffeequalität)</i>	€ 2,90	
1 Glas Tee <i>(schwarz, Pfefferminz, Früchte)</i>	€ 2,50	
Obstler	€ 2,70	
Nussgeist	€ 2,90	
Birne	€ 2,80	
Marille	€ 3,60	

Gasthaus Klobenstein

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

Herzlich willkommen!

Unsere schmackhaften Jausen aus der Eisenpfanne

auf 3 Kartoffelpuffern

Jäger-Jause <i>Holsteiner Würfelspeck – ca. 100g – mit Zwiebeln, behutsam gebraten</i>	€ 8,80
Schmuggler-Jause <i>Klein geschnittenes Entenfleisch – ca. 120g – mit Zwiebeln</i>	€ 9,90

Unser Gemüse

1 Portion Blaukraut mit Apfelstückchen	€ 3,90
1 Portion Sauerkraut klassisch mit Speck & Zwiebeln	€ 3,90
1 Portion Gartengemüse (Broccoli / Bohnen / Erbsen)	€ 3,90

Brotzeiten

Tagessuppe – bitte fragen Sie die Bedienung	€ 4,60
1 Portion Holsteiner Katenrauchschinken – ca. 100g – mit Brot und Butter <i>seit Jahrhunderten geschätzt / seit Jahrzehnten ursprungsgeschützt</i>	€ 9,50
1 ganze Räucherforelle <i>nach uralter handwerklicher Art in Schwendt von Klaus Brunner geräuchert</i>	mit Brot und Kren € 9,80
2 Stück Matjes-Filets <i>die Echten aus Holland</i>	mit Zwiebeln, Brot und Butter € 8,70
Kartoffelpuffer - in beliebiger Stückzahl	Stück € 1,60 + 1 Portion Apfelmus € 0,30 + 1 Portion Sauerkraut € 3,90

... Spezialitäten

Gegrillte halbe Ente – seit Jahren unser Renner –
teiltbeint – ca. 330g –

mit 3 Kartoffelpuffern € 15,90
mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 17,90 ***
+ 1 Portion Blaukraut € 3,90

Bauerngans – aus Österreich, Freilandhaltung

pP € 24,00

ausreichend für 4 Personen – ein herrlicher Geschmack –
abgerundet durch Blaukraut in genügender Menge, Rosmarinkartoffeln
wird im Ganzen serviert und ist selbst zu tranchieren – ein Spaß für die Gruppe

Die Gans
nur auf
Vorbereitung
(24h)

Rib-Eye Steaks – aus Argentinien oder Uruguay –

ganzzjährige gesunde Freilandhaltung auf den riesigen Weiden (Pampas) dieser Länder

Rib-Eye-Steak – 350g –

von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettagge,
gut marmoriert, ein Genuss für den Steakkenner

mit Kräuterbaguette € 18,00
mit 3 Kartoffelpuffern € 21,00
mit Bratkartoffeln (mind.250g) € 23,00 ***

Paprika-Zitronenhähnchen

Gebratene Hähnchenstreifen in aromatischer Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Zitrone

mit 3 Kartoffelpuffern € 14,90

Heutzutage nur noch selten auf Karten zu finden:

Blut- und Leberwurst

mit 3 Kartoffelpuffern € 11,90
+ 1 Portion Sauerkraut € 3,90

Rahmgeschnetztes nach Züricher Art

Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Sauce

mit Nudeln € 12,80

Kann man auch zu zweit genießen:

Spare Ribs / Ripperl (mind.450g)
saftig würzig-scharf mariniert, gegrillt – super lecker

mit Brot und Kren € 16,80

Rindergulasch – ungarisch –

zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger aromatischer Sauce mit Gemüsestreifen

mit Nudeln € 13,50

... aus den Ozeanen

Garnelen – 1 Portion Garnelen –

mit Brot € 16,80

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

Tentakel – 1 große Portion Tentakel (circa 250g)

mit Brot € 20,80

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.

Tintenfisch nach patagonischer Art (mind.200g)

mit Brot € 10,50

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.

Flusskrebsschwänze – ca. 150g –
gebraten – etwas Knoblauch

auf Nudeln serviert € 15,90

Etwas Süßes zum Schluss

1 Portion Kaiserschmarrn – ca. 250g –

mit Apfelmus € 9,20

3 Apfelküchle

mit Zucker & Zimt überstreut € 7,50

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