

Getränke

| | | |
|--|------------------------|---------------|
| Grüner Veltliner <i>weiß</i> | 1 Literflasche € 19,00 | ¼ Ltr. € 4,90 |
| Zweigelt <i>rot</i> | 1 Literflasche € 19,00 | ¼ Ltr. € 4,90 |
| Gespritzter <i>rot / weiß (mit Quellwasser – still)</i> | | ¼ Ltr. € 2,80 |
| Stiegl Bier | | ½ Ltr. € 3,90 |
| Stiegl Radler | | ½ Ltr. € 3,90 |
| Weißbier <i>hell / alkoholfrei</i> | | ½ Ltr. € 4,20 |
| Fanta / Sprite <i>(Orange / Zitrone)</i> | | ¼ Ltr. € 2,70 |
| Apfelsaft | | ¼ Ltr. € 3,10 |
| Johannisbeernektar | | ¼ Ltr. € 3,30 |
| Almdudler | | € 3,10 |
| 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. | € 4,20 |
| Apfelsaft <i>(mit Quellwasser gespritzt)</i> | ½ Ltr. | € 4,00 |
| Holunderschorle <i>(stilles Wasser / Holundersirup)</i> | ½ Ltr. | € 2,20 |
| Holunderschorle <i>(stilles Wasser / Holundersirup)</i> | ¼ Ltr. | € 1,10 |
| 1 Haferl Filter-Kaffee <i>(Dinzler Kaffeequalität)</i> | | € 3,00 |
| 1 Glas Tee <i>(schwarz, Pfefferminz, Früchte)</i> | | € 2,50 |
| Obstler | | € 2,70 |
| Nussgeist | | € 3,10 |
| Birne | | € 2,90 |
| Marille | | € 3,50 |

Gasthaus Klobenstein

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

Herzlich willkommen!

Unsere schmackhaften Jausen

| | |
|---|--------|
| Holzfäller-Jause | € 8,80 |
| <i>Holsteiner Schinkenwürfel pur – 80g – mit Brot und Butter eine Köstlichkeit, fast ohne Fettanteil, noch magerer geht's nicht</i> | |
| Wilderer-Jause | € 7,80 |
| <i>Holsteiner Schinken- & Speckwürfel gemischt – ca. 100g – auf 2 Kartoffelpuffern serviert</i> | |
| Schmuggler-Jause | € 9,80 |
| <i>klein geschnittenes Entenfleisch – ca. 120g – auf 2 Kartoffelpuffern, mit Zwiebeln angebraten</i> | |

Unser Gemüse

| | |
|--|--------|
| 1 Portion Blaukraut mit Apfelstückchen | € 3,90 |
| 1 Portion Sauerkraut klassisch mit Speck & Zwiebeln | € 3,90 |
| 1 Portion Wintergemüse Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln und Rosenkohl | € 3,90 |

Brotzeiten

| | |
|---|-------------------------------|
| Tagessuppe – bitte fragen Sie die Bedienung | € 4,60 |
| 1 Portion Holsteiner Katenrauchschinken – ca. 100g – mit Brot und Butter | € 9,50 |
| <i>Der Familienbetrieb unseres Lieferanten räuchert seit mehr als 300 Jahren.</i> | |
| 1 ganze Räucherforelle mit Brot und Kren | € 9,80 |
| <i>nach uralter handwerklicher Art in Schwendt von Klaus Brunner geräuchert</i> | |
| Kartoffelpuffer – in beliebiger Stückzahl | Stück € 1,60 |
| | + 1 Portion Apfelmus € 0,30 |
| | + 1 Portion Sauerkraut € 3,90 |

... Spezialitäten

Etwas Deftiges – für Herbst und Winter –

1 Portion **Erbsen-Eintopf** – ca. 500g – vegetarisch € 8,80
auf Wunsch 1 Scheibe Brot € 0,30

1 Portion **Schnittbohnen-Eintopf** – ca. 500g – € 9,80
mit grünen Bohnen, Brühgemüse und Rindfleischwürfeln
auf Wunsch 1 Scheibe Brot € 0,30

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

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

Bauerngans – aus Österreich, Freilandhaltung

pP € 16,00

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)

*** Bei Bratkartoffeln muss die Bedienung zunächst die Zustimmung der Küche einholen.

Rib-Eye Steaks – aus Argentinien oder Uruguay –

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

Rib-Eye-Steak – 350g – € 21,00
von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettsäuge, mit 3 Kartoffelpuffern
gut marmoriert, ein Genuss für den Steakkennner € 23,00 ***
mit Bratkartoffeln (mind. 250g)

Unser Angebot unübertroffen in Preis und Qualität –
Bestellen >> Servieren ca. **45 Minuten**

Heutzutage nur noch selten auf Karten zu finden:

Blut- und Leberwurst

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

Kann man auch zu zweit genießen:

Spare Ribs / Ripperl (mind. 450g) € 16,80
säftig würzig-scharf mariniert, gegrillt – super lecker

mit Brot und Kren

... aus Seen und Meeren

Garnelen – 1 Portion Garnelen – mit Brot € 16,80

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

Tentakel – 1 Portion Tentakel (ca. 70g) mit 2 Kartoffelpuffern € 9,50

Die Fangarme des Oktopus (griechisch: Achtfüßler) aus Wildfang im Atlantik.
In Olivenöl gebraten, gewürzt mit Salz, Orangepfeffer, 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 – auf Nudeln serviert € 15,90 gebraten – etwas Knoblauch

Aus den sauberen Gewässern der Mecklenburgischen Seenplatte stammen die
folgenden Räucherprodukte. Geliefert von einer kleinen Fischerei-Genossenschaft.

Probieren geht über Studieren - als Appetizer besonders zu empfehlen:

1 Portion **gräucherter Aal** – ca. 100g – mit 2 Kartoffelpuffern und Kren € 9,60
ein Genuss der besonderen Art

„Pralinen“ vom geräucherten *Stör-Filet* – 120g – € 10,90
eine seltene Delikatesse, völlig grätenfrei mit 2 Kartoffelpuffern und Kren

Etwas Süßes zum Schluss

1 Portion **Kaiserschmarrn** – ca. 250g – mit Apfelmus € 9,20

3 **Apfelküchle** mit Zucker & Zimt überstreut € 7,50