

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	€ 9,90
<i>gebratenes Hühnerfleisch – gewürfelt – ca.200g – aus Brust und Keule - gewürzt mit Zwiebeln + Orangencurry serviert auf 2 Kartoffelpuffern</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 –

nur Fleisch - keine Knochen – ca. 300g –
mit 2 Kartoffelpuffern € 12,90 ***
mit Bratkartoffeln (ca. 250g) € 15,90 ***
+ 1 Portion Blaukraut € 3,90

Bauerngans-Gröstl

gegrilltes Gänsefleisch klein geschnitten (ca. 120g) mit 2 Kartoffelpuffern € 10,80
mit 1 Portion goldbraunen Bratkartoffeln (ca. 250g) € 13,80 ***

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

Rib-Eye Steaks – aus Argentinien oder Uruguay –

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

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

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)
säftig würzig-scharf mariniert, gegrillt – super lecker

mit Brot und Kren € 16,80

... 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 – mit 2 Kartoffelpuffern und Kren € 10,90
eine seltene Delikatesse, völlig grätenfrei

Etwas Süßes zum Schluss

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

3 Apfelküchle mit Zucker & Zimt überstreut € 7,50