

Gasthaus Klobenstein

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

Herzlich willkommen!

Die von uns angebotenen Enten und Gänse stammen ausschließlich von einem BIO-Zuchtbetrieb in Oberbayern. Im Mangfalltal wurden sie aufgezogen. Der Zuchtbetrieb ist bekannt für seine hervorragende Qualität.

Gegrillte Ente ***

1/2 bayrische BIO-Ente mit Rosmarinkartoffeln und Blaukraut

€ 21,00

Gegrillte Gans ***

gegrillte bayrische BIO-Gans mit Rosmarinkartoffeln und Blaukraut

pP € 25,00

Die gewählte Gans wird im Ganzen serviert und von den Gästen selber tranchiert.
Derjenige der der Gans zuleiberückt, erhält eine kleine Schürze als Andenken.

*** Auf Vorbestellung – sonst unter Vorbehalt der Verfügbarkeit!!!

Die Ökoregion Pampa ist eine subtropische Grassteppe im südöstlichen Südamerika, am Río de la Plata. Umgangssprachlich wird der Begriff in der Bedeutung „dünn besiedelte, einsame, abgelegene Gegend“ verwendet. Die Pampa umfasst Teile von Argentinien, ganz Uruguay und noch Teile von Brasilien.

Die Tiere leben unter idealen klimatischen Bedingungen, ständig im Freien, finden sie tagaus tagein ihre immergrüne Nahrung – naturbelassen und artgerecht. Diese uralte Form der Tierhaltung führt zu einer sehr guten Fleischqualität – mit hervorragender Marmorierung.

Das sind BIO-Steaks - vorwiegend aus Uruguay – im besten Sinn.

Bitte beachten: **Nicht immer** sofort verfügbar,
bei Vorbestellung **immer!!**

Filet- und Rib-Eye-Steaks

Filet Steak – 250g – geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes, daher besonders zart und saftig – mit hauseigener Kräuterbutter garniert - medium gegrillt
mit Ciabatta

€ 18,50

mit 3 Kartoffelpuffern

€ 22,50

mit unseren berühmten Bratkartoffeln, min. 250g

€ 24,50 ***

Rib Eye Steak – 350g – von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettsäuregehalt,
gut marmoriert, – mit hauseigener Kräuterbutter garniert – ein Genuss für Steakkenner
mit Ciabatta

€ 16,50

mit 3 Kartoffelpuffern

€ 20,50

mit unseren berühmten Bratkartoffeln, min. 250g

€ 22,50 ***

*** Nur mit Zustimmung der Küche!

Ein Gaumenschmaus - noch nie auf unserer Karte:

Beef Ribs - Ripperl vom Rind, circa 300g
vakuum gegart, besonders saftige Rinderrippe in einer kernigen Marinade
mit Ciabatta
mit 3 Kartoffelpuffern
mit unseren berühmten Bratkartoffeln, min. 250g
*** Nur mit Zustimmung der Küche!

€ 14,50
€ 18,50
€ 20,50 ***

Paprika-Zitronenhähnchen

mit 3 Kartoffelpuffern
zarte Hähnchenstreifen gebraten in einer aromatischen
Sauce mit Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone

€ 12,90

Rindsgulasch - mit Nudeln

nach ungarischer Art mit frischer Paprika pikant gewürzt

€ 13,80

Schweinefilet

in Orangen-Pfeffer Schmand mit 3 Kartoffelpuffern serviert
zarte Schweinefleischmedaillons in einer Orangenrahmsauce
mit rosa Pfefferkörner

€ 14,60

**Hier folgen zwei Gerichte, die man heutzutage nur selten auf Speisekarten findet.
Die rege Nachfrage während der letzten drei Jahre ist Anlass diese auch 2018 anzubieten:**

Garnelen

1 Portion Garnelen mit Ciabatta serviert
bestehend aus 8 großen Einzelexemplaren - in der Eisenpfanne gebraten -
mit Knoblauch, Salz und Orangenpfeffer fein gewürzt

€ 16,80

Tentakel

1 große Portion Tentakel (circa 250g) mit Ciabatta serviert
die Fangarme des Oktopus (griechisch: Achtfüßler) aus Wildfang
im Atlantik - in der Eisenpfanne gebraten - mit Salz, Orangenpfeffer,
Zitrone, Paprikawürfel und Chilifäden gewürzt

€ 20,80

Etwas Süßes zum Schluss?

3 Stück **Apfelküchle** mit Staubzucker und Zimt überstreut
1 Portion **Kaiserschmarrn** (circa 250 g) mit Apfelmus

€ 7,50
€ 7,80

Keine Kreditkarten!