

---

---

# KLINDWORTHS *Spezialkarte*

Klindworths Gasthof | Hauptstraße 1 | 21644 Sauensiek | 04169-9110-0 | [www.klindworths.de](http://www.klindworths.de)

Wir sind für Euch da! Montag bis Freitag von 17.00 bis 20.00 Uhr geöffnet! Sonnabend & Sonntag schon ab 16.00 Uhr!

---

---

## Liebe Leute,

wir möchten Euch allen mitteilen, daß wir von Klindworths Gasthof absolut Verständnis dafür haben, wenn ihr verunsichert seid. Aber solange wir dürfen, **bieten wir Euch auch alles zum Mitnehmen an und, ganz NEU, liefern wir Euch Eure Bestellung für 2 Euro Aufpreis im Umkreis von 10 km auch (jedenfalls bis auf weiteres...)**!

Wir umarmen euch zwar nicht zur Begrüßung, aber ihr bekommt unser bezauberndstes Lächeln!

In der Zwischenzeit: Unterstützt Eure lokalen Kleinunternehmer! Geht nicht im Discounter hamstern! Wir brauchen Euch, um durch diese schwere Zeit zu kommen! Jeder Gast und Kunde zählt!

## Euer Klindworths-Team

---

<b>Braumeisterin-Salat</b>	9.50
Eine knackiger Salathaufen mit gegrillten Putenstreifen, gerösteten Kernen, frischen Kräutern, unserem Hausdressing und Treberbrot vom Holzofenbäcker	
<b>Bochumer Schlemmerplatte</b> <sup>2,3,4,7</sup>	7.00
Currywurst extra-lang mit würzig delikatem Curry-Ketchup und einem großen Berg Pommes	
<b>Holzofen-XL-Burger</b> <sup>1,2</sup>	7.00
Ein richtig großer Burger mit Speck, Tomate und Gurke	
<b>Klindworths Stout-BBQ-Burger</b>	7.50
Burger XL mit Salat, Cheddar, Speck, Tomate, roten Zwiebeln und unserer einmaligen Stout-BBQ-Soße	
<b>Sauerei auf italienisch</b> <sup>1,2</sup>	7.50
Burger-XL mit leckerem Schweinefleisch, Rucola, Parmesan, Speck, Tomate, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Soße	
<b>Klindworths Veggie-Burger</b>	8.00
Wir können auch anders... hausgemachter Schwarze-Bohnen-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola, gerösteten Tomaten	
<b>Zu allen Burgern könnt Ihr natürlich Pommes frites (+2.50) oder Süßkartoffel-Pommes (+3.50) bekommen!</b>	
<b>Unser Spezial-Burger</b>	13.50
Unser Holzofen-Brioche-Brötchen mit Rindfleisch, Feta-Käse, Parmesan-Grüner-Pfeffer-Creme, Rotweinzwiebeln, gegrillter Aubergine und Paprika, dazu gibt's Kartoffelecken	
<b>Hausgemachte Käse-Spätzle</b>	8.90
zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine	
<b>Jäger-Meister-Schnitzel</b>	13.90
Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle	
<b>Schweineschnitzel "Wiener Art"</b> <sup>8</sup>	14.50
mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug	
<b>Brauerschnitzel</b>	14.90
Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Grünzeug	
<b>Filetteller</b>	15.90
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackigfrischem Salatteller, natürlich mit Bratkartoffeln	

# BÖHMISCHE Wochen

<b>Pivní guláš s knedlíkem</b>	11.70
Biergulasch vom Schwein mit gebratenen böhmischen Knödeln	
<b>Pražská šunka s krenovou omáčkou a houskovým knedlíkem</b>	12.50
Prager Schinken mit Wacholder und Koriander gepökelter Schweineschinken mit Meerrettichsoße und böhmischen Knödeln, dazu ein grüner Salat	
<b>Pražská roláda s červeným zelím, knedlíkem a haluškami</b>	13.90
Prager Schwarzbierrolle Schweinerollbraten mit feiner Zwiebel-Sauerkraut-Füllung in Schwarzbiersoße, dazu Rotkohl und Haluschki (Böhmische Spätzle)	

## Das WOCHENPROGRAMM

<b>Montag:</b>	<b>Burger-Montag</b>	13.50
Am 23. März gibt es unser Holzofen-XL-Brötchen mit leckerem Rindfleisch, Pulled Pork, Cole Slaw, kandiertem Speck, BBQ-Soße und Pommes frites		
Die Bierempfehlung dazu: Sauensieker Pale Ale 0,5 l Flasche		+ 2.30
<b>Dienstag:</b>	<b>Currywurst Suus un Bruus 2.0</b>	10.50
Jetzt neu und ganz anders! Neue Soßen, neue Würste, neue hausgemachte Fritten!		
Ihr könnt wählen zwischen: 240 g Currywurst oder		
240 g Currybratwurst oder		
180 g Wildschweinbratwurst		
mit unserer neuen Currywurst-„Suus un Bruus“-Spezial-Soße und hausgemachten frischen Pommes frites, die wir aus Laura-Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf machen! Dazu gibt es Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!		
<b>Donnerstag:</b>	<b>Schnitzel XXL</b>	12.50
Ein über den Tellerrand lappendes Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites oder Grünzeug oder alles zusammen.		
Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es eine von 5 leckeren Soßen:		je +2.50
Arrabbiata-Soße (scharf!), Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsoße, Jägersoße oder Zigeunersoße		
<b>Freitag:</b>	<b>Schweinerippe (Spareribs)</b>	14.50
Gegrillt und vorher mit unserem Landbier mariniert und mit Honig glasiert! Dazu Knobi- und Salsa-Dip und unsere Braustange (Treberbrot)		
<b>Sonntag:</b>	<b>Sonntagsbraten</b>	14.40
Am 22. März gibt es:		
Kalbsrahmbraten mit Champignonsoße, Karottengemüse und hausgemachten Spätzle		
...am Besten für die ganze Familie schon rechtzeitig vorbestellen...		

## IN DER Flasche für zuhause

<b>Sauensieker Landbier</b>	- Pils -	0,50 l	2.00 + 0.15 Pfand
Stammwürze: 11,8 %   4,9 % vol.   Pilsener Malz   Hopfen: Magnum und Tettnanger			
<b>Sauensieker Pale Ale</b>		0,50 l	2.30 + 0.15 Pfand
Stammwürze: 13,1 %   5,4 % vol.   Pale Ale und Karamellmalz   Hopfen: Cascade			
<b>Sauensieker Überlöper</b>	- Porter -	0,50 l	2.50 + 0.15 Pfand
Stammwürze: 16,0 %   6,2 % vol.   Pale Ale, Karamell-, Röst- und Rauchmalz   Hopfen: Columbus und Tettnanger			

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß