


Klindworths

Vorweck...

- Kürbiscremesuppe** 6.00
mit steirischem Kürbiskernöl
- Sauensieker Hochzeitssuppe** 6.20
Eine kräftige Rinderbrühe, die noch jeden wieder aufgepäppelt hat, gekocht nach einem alten Familienrezept mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten und Spargelstückchen
- Sauensieker Braustange,** 7.50
also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

Das WOCHENPROGRAMM*

*AUSSER AN FEIERTAGEN

- Currywurst Suus un Bruus**  10.50
Ihr könnt wählen: 240 g Currywurst oder
240 g Currybratwurst oder
180 g Wildschweinbratwurst

mit unserer Currywurst-„Suus un Bruus“-Spezial-Soße und Pommes frites. Dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!

- Schnitzel XXL**  17.50

Ein „über den Tellerrand lappendes“ Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites und/oder Grünzeug mit Himbeerdressing

Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es 5 leckere Soßen:
Arrabbiata-Soße (scharf!), je +2.50
Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsoße, Jägersoße oder **Zigeunersoße**

- Schweinerippe (Spareribs)**  19.50

Gegrillt und vorher mit unserem Landbier mariniert und mit Honig glasiert! Dazu Knobi- und Salsa-Dip und unsere Braustange (Treberbrot)!

Der Küchenchef empfiehlt dringend **vorzubestellen...!**

- Klindworths Sonntagsbraten**  14.90

Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!

Am besten für die ganze Familie rechtzeitig **vorbestellen!**

TOTAL WILD!

- Wildschweinbraten** 24.80
aus der Region mit Waldpilzrahmsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle
- Hirschedelgulasch** 19.50
in Honigkuchensoße mit Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
- Wildschweinrückenschnitzel** 22.50
in Kräuterpanade mit Balsamico-Kirsch-Pfeffersoße, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle
- Sauerbraten von der Damhirschkeule** 23.50
mit kräftiger Cranberrysoße, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
- Wildplatte „Oberforstrat“** 25.80
Sauerbraten vom Damhirsch, Wildschweinbraten und Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelklößen

GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

- Caesar Salad** 14.50
Römersalat mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing, Croutons, gehobeltem Grana Padano und gegrillten Putenbruststreifen
- Salathafen** 10.00
mit gerösteten Kernen, Sauensieker Braustange (unserem Treberbrot) und Caesar, Bier-Senf- oder unserem neuen Himbeerdressing
- Oben auf noch was bei?**
- Gegrillte Scampi (5 Stück)** + 7.00
Gegrillte Putenbruststreifen + 4.50
Gold-gelb gebackener Camembert + 3.50
und wohlig herb schmeckende Wildpreiselbeeren

Bratkartoffelverhältnis

- Hausgemachte Sülze**^{1,4} 10.50
mit unseren Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensoße
- Grützwurst**⁴ 12.50
— von der Hausschlachtereie Viebrock in Brauel —
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke
- Filetteller** 18.90
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller mit Himbeerdressing, dazu natürlich Bratkartoffeln

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

Der Pfifferlings-Burger

18.00

Das Brioche-Burgerbrötchen vom Sauensieker Holzofenbäcker mit leckerem Rindfleisch, gebratenen Pfifferlingen, Speck, Brie und Honig-Thymian-Mayo, dazu gibt's hausgemachte Pommes frites aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf

UNSERE BURGER

Holzofen-XL-Burger^{1,2}

9.00

Ein richtig großer Burger mit leckerem Schweinefleisch (230 g) mit Käse, Speck, Tomate und Gurke

Klindworths Stout-BBQ-Burger^{1,2}

9.50

Burger XL mit leckerem Schweinefleisch, Salat, Cheddar, Speck, Tomate, roten Zwiebeln und unserer einmaligen Stout-Barbecue-Soße

Klindworths Pulled Pork^{1,2}

9.50

Gezupfter Schweinenacken aus unserem Smoker im Holzofen-XL-Brötchen mit Coleslaw, Heidelbeer-Ingwer-Barbecue-Soße (scharf!) und Sauerrahm-Dip

Großer Kahuna-Burger^{1,2}

9.50

Unser XL-Burger mit leckerem Schweinefleisch, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, frischer Ananas, Gouda-Käse und Spezialsoße

Klindworths Veggie-Burger

9.50

Wir können auch anders...: hausgemachter Schwarze-Bohnen-Quinoa-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola und Tomate

Kommt da oben auf noch was bei?

Hausgemachte frische Pommes frites aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf	+ 3.90
Süßkartoffel-Pommes	+ 4.00
Pommes frites	+ 2.90
Coleslaw — Natürlich hausgemacht! —	+ 3.50
Grünzeug mit Himbeerdressing	+ 4.00
Rindfleisch statt Schwein	+ 5.00

FRISCHE PFIFFERLINGE!

FrISChe Pfifferlinge

mit Schweinemedallions

24.80

Pfifferlinge mit Kräutern und Zwiebeln in Schnittlauchsahne, dazu Schweinefilet-Medaillons und Bratkartoffeln

Spätzlepfanne mit frischen Pfifferlingen

14.90

in Schnittlauchrahm, dazu Blattsalate mit unserem Bierdressing

ECHTEN Schwienkrom

Jäger-Meister-Schnitzel

17.50

Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle

Schweineschnitzel "Wiener Art"⁸

17.50

mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug mit Himbeerdressing

Putenschnitzel „n büschen italienisch“

17.50

Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Parmesanschnitzel und einem Haufen Grünzeug

Brauerschnitzel

18.50

Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

„Parmesan“-Pommes

6.50

Hausgemachte Pommes frites mit Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

„Parmesan“-Pulled-Pork-Pommes

12.80

Hausgemachte Pommes frites mit Pulled Pork oben drauf und Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

Dazu passt perfekt:

Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 3.50

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER

...die mögen wir auch!

Hausgemachte Käse-Spätzle

10.50

zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine mit Himbeerdressing

Bochumer Schlemmerplatte^{2,3,4,7}

8.50

Currywurst mit würzig delikatem Curry-Ketchup und einem großen Berg Pommes

Keine Lust ZUM ANGELN?

Karstens Fischpfanne

19.80

Kabeljau, Lachsfilet und Scampi mit Pommery-Senfsoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

LANDBIER-APEROL

APEROL, SAUENSIEKER LANDBIER

UND GINGER ALE

6.50