

Klindworths

Vorweck...

Kürbiscremesuppe 6.50
mit Kokosmilch, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

Sauensieker Hochzeitssuppe 6.50
Eine kräftige Rinderbrühe, die noch jeden wieder aufgepäppelt hat, gekocht nach einem alten Familienrezept mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten und Spargelstückchen

Sauensieker Braustange, 8.50
also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

Das **WOCHENPROGRAMM***


*AUSSER AN FEIERTAGEN

Currywurst Suus un Bruus  14.90
Ihr könnt wählen: 240 g Currywurst oder
240 g Currybratwurst

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

Schnitzel XXL  19.50

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 +2.80
Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsoße,
Jägersoße oder **Zigeunersoße** 

Schweinerippe (Spareribs) 21.80
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  17.80
Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!

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

TOTAL WILD!

Hirschedelgulasch 21.00
in Honigkuchensoße mit Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

Wildschweinbraten 26.80
aus der Region mit Waldpilzrahmsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle

GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

Salathaufen 11.00
mit gerösteten Kernen, Sauensieker Braustange (unserem Treberbrot) und Bier-Senf- oder unserem Himbeerdressing

Oben auf noch was bei?

Gegrillte Putenbruststreifen + 5.00

Gold-gelb gebackener Camembert + 4.00

und wohlig herb schmeckende Wildpreiselbeeren

LANDBIER-APEROL

APEROL, SAUENSIEKER LANDBIER
UND GINGER ALE

7.50

Keine Lust ZUM ANGELN?

Gegrilltes Zanderfilet 24.50
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

GRÜNKOHL

- vom Hof Wiegers in Neukloster -
mit Kohlwurst, PINKEL, Bauchspeck, Kassler, Senf
und Salz- oder Röstkartoffeln

19.80

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER ...die mögen wir auch!

Hausgemachte Käse-Spätzle 11.90
zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine mit Himbeerdressing

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