

Klindworths

Hauptstraße 1
21644 Sauensiek
Telefon 04169-9110-0

www.klindworths.de



TÄGLICH AB 17 UHR
FÜR SIE GEÖFFNET!
SONNABEND,
SONNTAG, FEIERTAG
SCHON AB 10 UHR!



Liebe Leute,

seit mindestens 350 Jahren bewohnen die Klindworths diese Ecke von Sauensiek. Eine lange Zeit - in der viel gegessen und getrunken wurde, sonst hätten die Klindworths es ja nicht so lange ausgehalten...

Damals waren die Leute auch schon schlau und brauten ihr Bier selbst, das 1824 schon Carl Friedrich Gauss, der große Mathematiker, hier genoß!

Das gibt's heute wieder!

Natürlich wär' es einfacher Bier liefern zu lassen, aber sicher nicht besser. Denn nur so können wir Euch erstklassige Qualität und guten Geschmack garantieren.

Gekocht wird nach der Jahreszeit

Bei uns kommt auf den Tisch, was unsere Felder, Wiesen und Wälder zu bieten haben. Die Natur im Wechselspiel der Jahreszeiten sorgt für Abwechslung, Bekömmlichkeit und Frische. Genauso wollen wir die althergebrachten Rezepturen unserer Vorfahren aus der norddeutschen Küche weiterleben lassen und mit Euch genießen.

Unser Keiler würde gerne mit Euch feiern!

Egal ob Hochzeitsfeier, Geburtstagsfeier, Jubiläums- oder Firmenfest - wir bieten Euch alles: Unsere Büfets und Festmenüs sind ein Vergnügen für jeden, der gerne feiert und genießt.

Zum Beispiel in unserem Festsaal für bis zu 300 Personen oder im Schießstand für bis zu 80 Personen.

Der Biergarten unter alten Eichen und eine Doppel-Kegelbahn runden die Sache noch ab.

Feste feiern!

Und wie es sich bei uns im Norden gehört, wollen wir die Feste feiern wie sie fallen - und das ausgiebig.

Zünftig soll's sein auf unserem Hof und keiner soll hungrig oder durstig bleiben.

Lass't Euch schmecken und gut gehen!

Und wenn Ihr bleiben wollt...

...haben wir gemütliche Hotelzimmer und einen kleinen, aber feinen Campingplatz für Euch.

Eure Wirtsfamilie Klindworth
und das Gasthof-Team

P.S.: Und wenn's Euch bei uns gefallen hat,
dann erzähl't doch weiter!



Eine gute Suppe... ...richtet den Magen her.

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

Tasse 3,50
Für den großen Hunger:
Kleine Terrine 7,50

Zwiebelsuppe

mit unserem guten Landbier, überbacken mit Treberbrot und Käse

3,50

Soll's mal keine Suppe sein Kleinigkeiten...

Sauensieker Braustange, also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken 4,50
- oder etwas rustikaler mit Griebenschmalz 3,—

Gebratene Champignonscheiben auf Blattsalaten mit Haselnuss-vinaigrette und Parmesan 4,—

Scheiben vom Räucherlachs mit Reibekuchen, Senf-Honig-Dill-Dressing und einem kleinen Haufen Vitamine 5,90

Grünzeug

Eine bunte Mischung knackiger Salate „was grad wächst“, alle mit Sauensieker Braustange, unserem Treberbrot.

Nach griechischer Art mit Krautsalat, Zwiebeln, Schafskäse, Peperoni, Oliven und dem guten Hausdressing 7,50

Nach Bauern Art mit gebratenen Pellkartoffelscheiben, knusprigen Speckstreifen und Balsmic-Vinaigrette 7,50

Für unsere Fleischverweigerer Die mögen wir auch!

Ein knackiger Salathaufen mit gold-gelb gebackenen Ecken von dreierlei Käse und, wie es sich gehört, mit wohlig herb schmeckenden Wildpreiselbeeren 6,50

Frisch gebackener Gemüsestrudel mit leckerer Sauerrahmsoße und Grünzeug 6,50

Ofenkartoffel mit Tomaten, Kräutern, holländischer Soße und Käse überbacken 4,50

Champignons in Keiler-Bierteig gebacken, dazu einen Haufen Grünzeug und hausgemachte Remouladensoße 6,—

Keine Lust zum Angeln?

Gebratenes Welsfilet auf Bandnudeln mit Kürbis-Honig-Soße und Zuckerschoten 12,—

Pannfisch Seelachs auf Bratkartoffeln und Senfsauce darüber, dazu ein kleiner Haufen Grünzeug 9,—

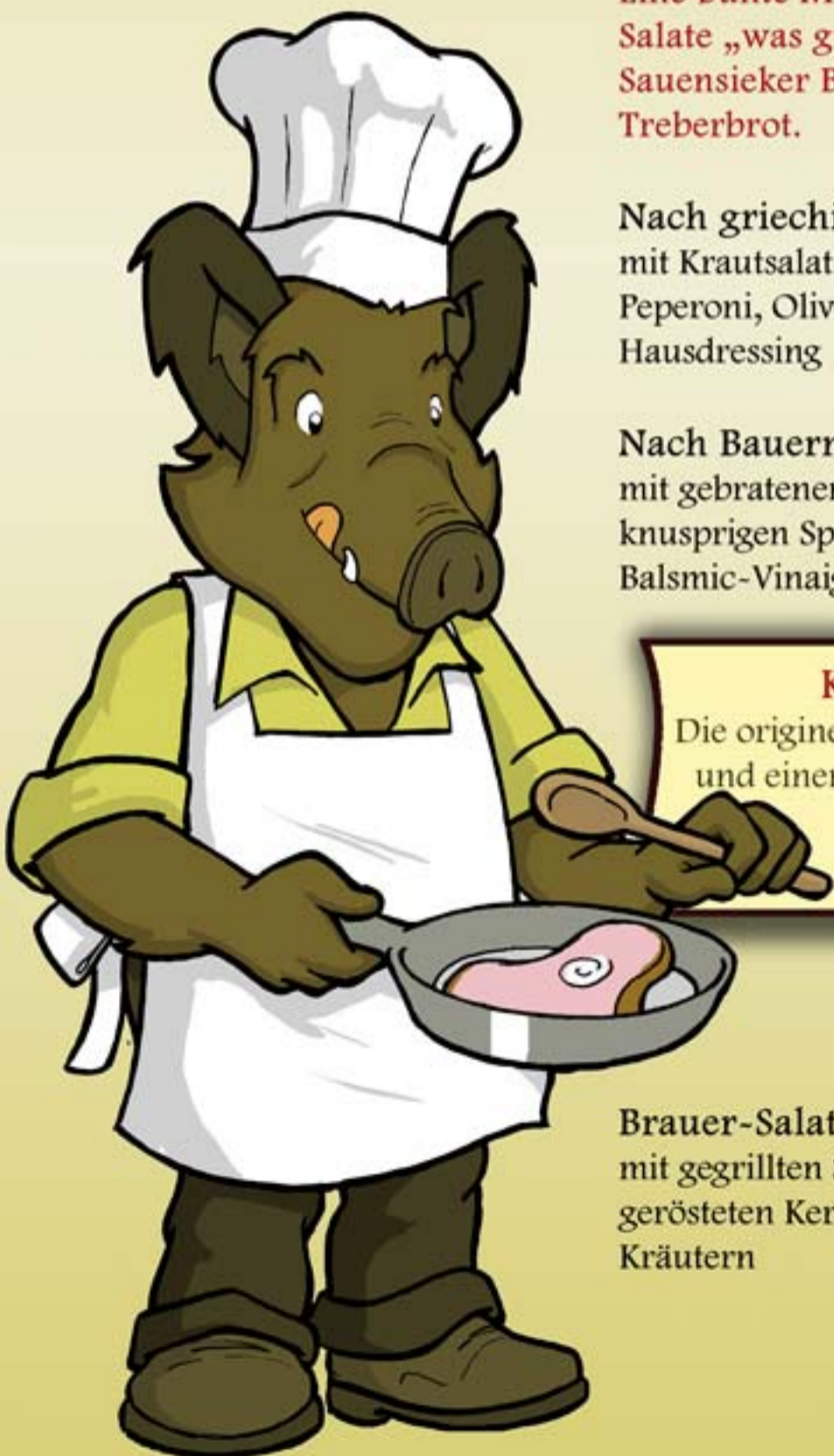
KENNT IHR SCHON UNSERE GUTSCH(W)EINE?

Die originelle Geschenkidee des Wirts für alle die, die schon vieles haben und einen gemütlichen Abend bei Bier und guter Küche auf dem Land immer schätzen. Wir zeigen sie Euch gerne.
Auch zum gleich mitnehmen.

Brauer-Salat mit gegrillten Streifen vom Schwein, gerösteten Kernen und frischen Kräutern 8,—



Unsere Aktionen und Veranstaltungen



Wie das flüssige Brot ins Essen kommt

Seit ewigen Zeiten wurde Bier in den Bier brauenden Klöstern zur Verfeinerung der Rezepturen hergenommen. Bier macht Fleisch mürb, gibt Brot und Braten eine resche Kruste und macht Suppen und Soßen bekömmlich und schmackhaft. Bei all dem braucht ihr euch um den Alkohol keine Gedanken zu machen, denn der verflüchtigt sich während des Kochens. Schade, das Bier müßt ihr also schon dazu trinken!

Unser Biermenü ~ mit unserem Landbier gekocht

„Dat kös' gor nich veel, dat kös' eher wenich, und is doch 'n Eeten as wi för 'n Könich!“

Das ganze Menü 15,50 * Nur zwei Gänge 12,90 * Oder einzeln:

Zwiebelsuppe

mit unserem guten Landbier, überbacken mit Treberbrot und Käse

3,50

Bierbraten

mit unserem Landbier fleißig übergossen, in unserer berühmten Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen

inklusive 0,5 Liter Sauensieker Landbier 10,90

Süßes Bierparfait

(was ganz was feines) mit frischen Früchten der Jahreszeit garniert

3,90

Hattet Ihr schon mal ein Bratkartoffel-Verhältnis?

Bei uns kann es eins werden! Denn für unsere Bratkartoffeln verwenden wir nur Kartoffeln aus der Sauensieker Umgebung, aus denen dann die Pellkartoffeln werden, die mit Speck und Zwiebeln in Schmalz, so wie es bei Klindworths seit Generationen Tradition hat, knusprig gebraten werden.

Hausgemachte Sülze

mit unseren Bratkartoffeln und der leckeren hausgemachten Remouladensauce

8,50

- Die Sülze gibt's auch auf

Sauensieker Holzofenbrot mit Gewürzgurke und hausgemachter Remouladensauce für

6,50

Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Bratkartoffeln

8,—

Filetteller

Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig-frischem Salatteller, natürlich mit Bratkartoffeln

13,90

Schweineschnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug

11,50

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln, Rührei und gewürfelter Bliedersdorfer Katenschinken

8,50

Zigeunerspiess

Schweinefleisch am Spieß mit pikanter Sauce, unseren

Bratkartoffeln und einem bunten Haufen Vitamine

10,90

Frisch aus dem Ofen!

Wildschweinbraten

mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,90

Schweinebraten

mit unserem Landbier fleißig übergossen, in unserer berühmten Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen

9,50

Das gab's schon immer!

Sauensieker Holzofenbrot

mit Bliedersdorfer Katenschinken

8,—

Camembert in Bierteig

gold-gelb ausgebacken, mit Preiselbeer-Pfirsich, Holzofen-Treberbrot und guter Butter

7,50

Hamburger Rundstück warm

Leckerer Schweinebraten, Gemüse und frische Champignons auf Weißbrot mit Rahmsauce

8,—

Bochumer Schlemmerplatte

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

5,90

Kein Salatfreund?

Zu allen Hauptgerichten mit Grünzeug servieren wir Euch alternativ auch gerne unseren hausgebackenen Gemüsestrudell

Echten Schwienkrom

...nich' watt ji nu weer dinkt...

Schweinerückensteak

mit körnigem Senf überbacken, reichlich Zwiebeln und unserem Treberbrot, der Sauensieker Braustange

9,50

Klindworths Brauersteak

Ein saftiges Schweinerückensteak mit leckerer Biersoße, Zwiebeln und knusprigen Speckstreifen, dazu unsere genialen Bratkartoffeln und einen knackigen Salat

12,50

Schweinerückensteak

„n büschen italienisch“

mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu grüne Bandnudeln in unserem hausgemachten Pesto und ein Haufen Grünzeug

11,50

Utländischen Krom

Schmeckt oba ok!

Curryrahmgeschnetztes

natürlich vom Schwein, mit aromatischem Basmatireis

8,50

Holzofen-XL-Burger

Ein richtig großer Burger mit leckerem Käse, einem großen Berg Pommes und ein paar Vitaminen

7,90

Heute back' ich, morgen brau ich...

Hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Ofen!

Flammkuchen für 4

4-mal Flammkuchen nach Wahl, einer nach dem anderen heiß serviert und ein 2-Liter-Siphon Landbier dazu für nur

35,— Euro

Nach Brauer Art

mit deftigem Schweinebraten, Bierzwiebeln, Treber und herzhaftem Käse

8,—

Klassisch

mit Sauerrahm, geräuchertem Speck und Zwiebeln

7,—

„n' büschen italienisch“

mit Sauerrahm, Tomaten, Mozzarella und Basilikum

7,50

Unser Wort zum Sonntagsbraten:

Macht Schweinefleisch wirklich dick?

Nein, soweit ihr mageres Schweinefleisch bevorzugt (schneidet doch einfach das Fett weg - ist besser als Trockenbraten - und genießt das saftig gute Aroma unseres Fleisches). Mageres Schweinefleisch ist magerer als Putenfleisch und hat weniger Cholesterin - schmeckt aber einfach besser. Besonders wenn gute Zucht und Zubereitung gewährleistet sind. Deshalb verwenden wir in unserer Küche nur Fleisch von bester Qualität. Aber schmeckt den Unterschied doch einfach mal selber! Und noch was: (Schweine-)Fleisch ist reich an Vitaminen, Eiweiß und Mineralien. Wir Menschen sind „Allesfresser“. Also sollten wir uns auch so ernähren (und nicht wie ein Huhn - sonst hätten wir einen anderen Magenaufbau und müssten z. B. Körner nicht mahlen und Wasser statt Bier trinken). Was die Zusammensetzung des Fetts anbelangt, so hat mageres Schweinefleisch im Vergleich zum Rindfleisch einen beträchtlich größeren Anteil ungesättigter (gesunder) Fettsäuren. Neue Studien bestätigen - was wir eigentlich schon lange wissen: Für eine ausgewogene Ernährung ist hochwertiges Fleisch unverzichtbar.



Unser gutes Landbier

Auch das Brauen von Bier ist Hoftradition. Bei uns hättet Ihr mindestens schon 1824 selbstgebrautes Bier genießen können. Euren Vorfahren hat's jedenfalls damals schon gut geschmeckt, wie wir aus alten Geschichten wissen. Wir meinen, daß Gutes gut bleiben soll. Darum gibt es auch heute wieder unser gutes Landbier, daß nach eigener Rezeptur gebraut, am besten frisch vom Faß schmeckt. Wer es probiert, kann verstehen, daß damals - als es noch keine Promillegrenze gab - fünf, sechs Halbe am Abend der gute Schnitt waren. Und da keiner nach dem zweiten Halben bereits unterm Tisch liegen wollte, war eine gute Grundlage das allerwichtigste.

Unser Mitnehmbier

Damit Ihr zuhause auf unser gutes Landbier nicht verzichten müsst (oder als Mitbringsel für die, die nicht mit Euch hier sein können) gibt's den praktischen Siphon oder die bewährte Maurerflasche zum Mitnehmen.

Unser frisches Bier ist natürlich nicht filtriert oder pasteurisiert und deswegen muß es gekühlt und bald getrunken werden. Zum Glück kann man aber den Siphon bei uns wieder füllen lassen!

Bügelverschlußflasche 2,-
0,5 l Flasche (zzgl. 0,30 Pfand)

Maurerflasche
(kein Pfand/Eigentumsflasche)
1l Flasche inkl. Füllung 8,-

Siphon
(kein Pfand/Eigentumsflasche)
2l Siphon inkl. Füllung 20,-

Neue Füllung pro Liter 4,-

Ihr feiert zuhause?

Partyfaß
5 l Faß 18,-
10l Faß (zzgl. 50,- Pfand) 29,-
Faßbier (zzgl. 30,- Pfand)
30l Faß 60,-
50l Faß 100,-

Unser Wochenprogramm Landleckereien aus der Küche



Jeden Montag
Schweinesteak satt 9,90
Leckeres, gegrilltes
Schweinenackensteak mit
Kräuterbutter und
- Pommes frites oder
- Grünzeug oder
- beidem.

Jeden Dienstag
Currywurst 6,90
„Suus un Bruus“
mit Curryketchup und Curry,
dazu
- ein Berg hausgemachter,
frischer Pommes frites,
- Zwiebelwürfel und Röstzwiebeln
- 5 verschiedene Soßen:
Sauerrahm, Remoulade, Knobi,
Salsa und Mayonnaise

Jeden Donnerstag
Schnitzel XXL satt 10,90
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.

Jeden Freitag
Schweinerippe satt 12,50
Gegrillt und vorher mit unserem
Landbier mariniert und Honig
glasiert!
Dazu Knobi- und Salsa-Dip und
- unsere Braustange (Treberbrot) oder
- Ofenkartoffel mit Sour Cream oder
- alles zusammen.

FUTTERN Jeden Mittwoch **NUR 10,90**
BIS DIE HOSE KRÄUCHT

Vom Büfett! Von 18 bis 21 Uhr!
Am besten gleich reservieren!

Jeden 1. Sonntag im Monat Von 11 bis 14 Uhr

Familienbrunch

Süßes und Herzhaftes • Norddeutsches und Bayrisches

Leichtes und Salatiges • Kaltes und Warmes
Suppe und Desserts • Braten und Geflügel
u. v. m. für **NUR 13,90**

Kinder unter 5 Jahren essen **umsonst** und
Kinder von 5 bis 12 Jahren zum halben Preis!

Reserviert Euren Tisch!

**EXTRA
KINDER-
BÜFETT**

**KINDER-
SPIEL-
ECKE**

Is' was?

Zum Mieten
Zapfanlage
inkl. Kohlensäure 25,-



Unser Grundnahrungsmittel

Die Menschheitsgeschichte und die Geschichte des Bieres sind schon seit 6000 Jahren miteinander eng verbunden. Damals entdeckten nämlich unsere Vorfahren - wahrscheinlich durch Zufall, daß im Wasser gegorenes Brot sehr nahrhaft ist und auch einen Rauschzustand hervorruft. Sie versuchten diesen seligen Zustand mittels der Brotsuppe zu wiederholen. Daraus entwickelte sich wohl unser heutiges Bier. Und schließlich brauchte es auch seine Zeit bis zu unserem Sauensieker Landbier.



DAS ECHTE SAUENSIEKER LANDBIER

Gebraut nach dem Geschmack des Wirts, ein Bier, wie es sich für den Norden gehört: untergärig, hell und spritzig. Immer frisch und nur hier zu haben!

Achtung: Wer dieses Bier getrunken hat, spürt den tiefen Drang, es wieder zu tun.

Schnapsidee

Wildschweinblut 0,02 l 1,50
bei Vollmond ist im Wiegerser Forst
Blutspendetag - fragt Prinz Bernhard!

Cocktails

im 1-Liter-Cocktailglas

Ziege 1,0 l 8,--
Ein halber Liter Cola, meisterlich
geblendet mit einem halben Liter
Sauensieker Keiler und Kirschlikör
zur Vollendung gebracht

Laterne 1,0 l 8,--
So manchem sollen bei diesem
Getränk die Lichter schon ausgegan-
gen sein (aber mit einem glücklichen
Lächeln). Ein Sektglas mit Kirschlikör
wird kunstvoll in einem 1-Liter-
Cocktailglas untergebracht und mit
Alsterwasser aufgegossen -
(das Trinken verlangt etwas
Geschicklichkeit, macht aber lustig)

Schneemaß 1,0 l 12,--
Es gibt Leute, denen ist nach dem
Genuss dieser Spezialität am Litberg
der Yeti begegnet - und das im
Sommer...Weiße Brause, Vanilleeis
und Doppelkorn



Espresso 1,80
Cappuccino 2,60
Milchkaffee 2,90
Latte macchiato 2,90
Unsere erstklassigen
Espresso-Bohnen
können Ihr auch
mitnehmen!

Unsere Biere

Sauensieker Landbier
süffig, hopfig, hell, gut 0,25 l 1,70
0,50 l 3,20
Siphon 2,0 l 11,50

Sauensieker Keiler
dunkel und malzig 0,25 l 1,70
0,50 l 3,20
Siphon 2,0 l 11,50

Klindworths Weizen
hell und frisch 0,25 l 1,80
0,50 l 3,40

Klindworths Saisonbiere
Fast immer haben wir 0,25 l 1,80
eine besondere 0,50 l 3,40
Bierspezialität am Hahn.

Alsterwasser 0,25 l 1,70
0,50 l 3,20

Franziskaner Hefe-Weissbier
Alkoholfrei 0,50 l 3,40

Jever Fun
alkoholfrei 0,33 l 2,20

Maisel's Diätbier 0,33 l 2,20

Vitamalz 0,33 l 2,20

...und was ist mit Tee?

Kännchen 3,20
- Assam Special Broken
- Darjeeling Royal Second Flush Blatt
- Grüntee Asia Superior Blatt
- Rooibos Vanilla
- Kräutergarten
- Sommerbeeren



Jetzt geht die Party richtig los!

Faßbier zum Selberzapfen am Tisch

Sauensieker Landbier 10,0 l 53,--
oder Sauensieker Keiler

Sauensieker Brauwasser

Klassik oder 0,25 l 1,50
Still 0,40 l 2,50
0,70 l 4,--

Brauwasserschorle 0,25 l 1,60
- Holunderblüten 0,40 l 2,70
- Apfelsaft
- Kirsch
- Johannisbeer
- Apfel-Kirsch
- Apfel-Johannisbeer

Säfte...

von Klindworth
Apfelsaft 0,20 l 1,70
Orangensaft 0,20 l 1,70
Bananennektar 0,20 l 1,90
Tomatensaft 0,20 l 1,90
Johannisbeernektar 0,20 l 1,90
KiBa 0,20 l 1,90
Kirschnektar 0,20 l 1,90

Brause

Coca Cola 0,20 l 1,50
0,40 l 2,60
light 0,20 l 1,50
0,40 l 2,60

Schweppes
Bitter Lemon 0,20 l 1,80
Ginger Ale 0,20 l 1,80
Tonic Water 0,20 l 1,80

Spezi 0,20 l 1,50
0,40 l 2,60

Orangen- oder 0,20 l 1,50
Zitronenlimonade 0,40 l 2,60