

# Klindworths

## Vorwech...

**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

## DIE GÄNSE FLIEGEN TIEF!



**Gebratene Gänseleber auf winterlichen Blattsalaten** 11.00  
mit Balsamico-Walnuss-Vinaigrette

**Gebratene Gänsekeule** 26.80  
auf Apfel-Rosinen-Füllung mit Rahmsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen

**Gänsekeule "grün"** 25.80  
mit Grünkohl und Bratkartoffeln

**Knusprige Gänsebrust** 27.90  
auf Apfel-Rosinen-Füllung mit Rahmsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen

**Halbe knusprig gebratene Bauernente** 25.90  
auf Apfel-Rosinenfüllung mit Johannisbeersoße, Rosenkohl und Kartoffelkroketten

## Das WOCHENPROGRAMM\*

\*AUSSER AN FEIERTAGEN

**Currywurst Suus un Bruus**  12.50  
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**  16.90  
Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!  
Am besten für die ganze Familie rechtzeitig **vorbestellen!**

## GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

**Salathaufen „Santa Mozzarella“** 12.50  
mit Rucola, Baby Leaf Salat, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Vinaigrette, Crema di Balsamico und Treberbrot

**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

## 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

## LANDBIER-APEROL

APEROL, SAUENSIEKER LANDBIER  
UND GINGER ALE

7.50

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

# ECHTEN Schwienkrom

- Jäger-Meister-Schnitzel** 19.50  
Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle
- Schweineschnitzel "Wiener Art"**<sup>8</sup> 19.50  
mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug mit Himbeerdressing
- Putenschnitzel „n büschen italienisch“** 19.50  
Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Parmesanschnitzel und einem Haufen Grünzeug
- Brauerschnitzel** 21.00  
Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

**Bochumer Schlemmerplatte**<sup>2,3,4,7</sup> 11.50  
Currywurst mit würzig delikatem Curry-Ketchup und einem großen Berg Pommes

## Bratkartoffelverhältnis

- Hausgemachte Sülze**<sup>1,4</sup> 13.90  
mit unseren Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensoße
- Bauernfrühstück** 13.50  
Bratkartoffeln, Rührei, gewürfelter Katenschinken und Gewürzgurke
- Grützwurst**<sup>4</sup> 13.90  
— von der Hausschlachtereie Viebrock in Brauel — mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke
- Filetteller** 21.00  
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller mit Himbeerdressing, dazu natürlich Bratkartoffeln

## TOTAL WILD!

- Hirschedelgulasch** 21.00  
in Honigkuchensoße mit Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
- Sauerbraten vom Damhirsch** 24.80  
mit kräftiger Cranberrysoße, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
- Wildschweinbraten** 26.80  
aus der Region mit Waldpilzrahmsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle

**„Parmesan“-Pommes** 7.50  
Hausgemachte Pommes frites mit Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

**„Parmesan“-Pulled-Pork-Pommes** 14.50  
Hausgemachte Pommes frites mit Pulled Pork oben drauf und Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

**Dazu passt perfekt:**

**Coleslaw** — Natürlich hausgemacht! — + 4.50

### PASTRAMI-SANDWICH 18.50

**Unser hausgemachtes Pastrami von der Rinderbrust - vier Tage gepökelt und dann mit tollen Gewürzen in unserem Smoker mehrere Stunden gegart**

Dünn aufgeschnitten, serviert im Burger-Brötchen vom Sauensieker Holzofenbäcker, mit Coleslaw, Gruyère-Käse und Trüffel-Mayo, dazu gibt's hausgemachte Pommes frites aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf

## UNSERE BURGER

**Der „Italian Stallion“- Burger** 16.00  
Holzofen-Brioche-Brötchen mit Rindfleisch, Büffelmozzarella, Parmesanchip, getrockneten Tomaten, Tomaten-Kräuter-Mayonnaise, Crema di Balsamico und Rucola

**Holzofen-XL-Burger**<sup>1,2</sup> 10.00  
Ein richtig großer Burger mit leckerem Schweinefleisch (230 g) mit Käse, Speck, Tomate und Gurke

**Großer Kahuna-Burger**<sup>1,2</sup> 10.50  
Unser XL-Burger mit leckerem Schweinefleisch, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, frischer Ananas, Gouda-Käse und Spezialsoße

**Klindworths Pulled Pork**<sup>1,2</sup> 10.50  
Gezupfter Schweinenacken aus unserem Smoker im Holzofen-XL-Brötchen mit Coleslaw, Heidelbeer-Ingwer-Barbecue-Soße (scharf!) und Sauerrahm-Dip

**Klindworths Veggie-Burger** 10.50  
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 + 4.50
- Süßkartoffel-Pommes** + 4.50
- Pommes frites** + 3.50
- Coleslaw** — Natürlich hausgemacht! — + 4.50
- Grünzeug** mit Himbeerdressing + 4.50
- Rindfleisch** statt Schwein + 5.50

**SAUENSIEKER  
BIER**

Nicht ganz geschafft?  
Gerne packen wir den Rest zum Mitnehmen für 0,50 € ein.