

# 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**  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!**

## 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 Lachsfilet** 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

# 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

**Geschmorte Rinderbacke** 26.80  
in kräftiger Jus mit Sesamkarotten und getrüffeltem Kartoffelpüree

## 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

**„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

**Halbe knusprig gebratene Bauernente** 25.90  
mit Kirsch-Balsamicosoße, Rotkohl und Kartoffelkroketten

## UNSERE BURGER

**Der Buttermilch-Hähnchen-Burger** 16.50  
Knuspriges Buttermilch-Hähnchen im Holzofen-Briochebrötchen mit Büffelmozzarella, Gurken-Tomaten-Salsa, Limonen-Basilikum-Aioli und unseren hausgemachten Pommes frites

**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

**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

**Der Spezial-Burger „Wiener Art“** 16.50  
Schweineschnitzel „Wiener Art“ im Holzofen-Brioche-Brötchen mit Zwiebelmarmelade, eingelegten Salzzitronen, Baby-Leaf-Salat, Petersilienmayonnaise und hausgemachten Pommes frites

**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** + 4.50  
aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf

**Süßkartoffel-Pommes** + 4.50

**Pommes frites** + 3.50

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

**Grünzeug** mit Himbeerdressing + 4.50

**Rindfleisch** statt Schwein + 5.50

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

**SAUENSIEKER**  
**BIER**

Nicht ganz geschafft?

Gerne packen wir den Rest zum Mitnehmen für 0,50 € ein.