

## Gruppenkarte

### Was kloans vorweg

<b>Pfannkuchenesuppe</b> – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse	5,50
<b>Feine Erbsensuppe</b> mit Räucherforelle und frischem Meerrettich, Brot	8,50
<b>An kloaner gmischter Salad</b> mit Kürbiskernen	5,50
<b>Hausgemachter Obatzda</b> mit Bierkellerbrot	7,50

### Was G'scheids

<b>Gourmet Salad</b> – Großer gemischter Salat mit Krautsalat, Möhren, Bohnen, Tomaten Gurken, Kartoffelsalat und gerösteten Kürbiskernen und obendrauf Pulled Pork von der g'zupften Schweinshaxe, Bierkellerbrot	13,50
<b>Wurschtsalat</b> mit Vinnaigrette, Zwiebeln, Gurke, Rauke und Petersilie Bierkellerbrot	8,90
<b>Wurschtsalat mit kräftigem Bergkäse</b> , Vinnaigrette, Zwiebeln, Gurke, Rauke, Petersilie und Emmentaler Käse, Bierkellerbrot	10,90
<b>Rahmkrautfleckerl</b> – Strotzapretti Nudeln mit Rahmsauerkraut und gemischtem Salat	11,90
<b>Hausgemachte Breznknödel</b> mit frischen Sherry-Rahmpilzen	14,50
<b>Krosse Schweinshaxe aus dem Ofen</b> , mit Schlachtekraut und Bierkellerbrot	15,50
<b>Schweinebacke vom Thüringer Duroc Schwein</b> – zart geschmort in Portweinsauce, Rahmspitzkohl und Bratkartoffeln	17,50
<b>Frischer Thüringer Wels</b> , auf der Haut gebraten, Schmorgurkengemüse und Salzkartoffeln	17,50

### **Tenderloin (Filetsteak)**

#### **Aberdeen Angus, Hereford oder Shorthorn Rind, aus den Weiten Neuseelands**

fein marmoriert, typisches Steakfleisch, extrazart und extrafein

Mit Steakbutter, Grilltomate und Steakhousepommes

Mignon –Ladies Cut 200g	26,50
Tenderloin –Gentelman`s Cut 400g	46,50

### A Schmankerl für danach...

<b>Weißbirtiramisu</b> mit frischem Obst	7,50
<b>Hausgemachte Beerengrütze</b> mit Vanilleeis und Bombardino	7,50