

KLEE FELD

Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Aperitif

Inge ° 6,50 €
Glas Prosecco | Ananas Ingwer Sirup | Holundersaft

di Capri Tonic 7,50 €
Limoncello di Capri | Tonic Water | Zitrone

Tagessuppe

Knoblauchcremesuppe ^{AGL} 6,50 €
Schlaghaube | Croutons

Tagesempfehlung

Wildragout ^{ACGL} 22,50 €
Preiselbeeren | Butterspätzle | Rotkraut

Zigeunerbraten ^{AGL} 18,50 €
Schweineschopfbraten | Tomaten- Paprika- Zwiebel- Specksauce | Pommes Frites

Gebackener Karpfen ^{ACGM} 19,50 €
Kartoffel Salat | Sauce Tartar

Weinempfehlung

2023 Welschriesling - STK 1/8 lt. 4,50 €
Erich & Walter Polz, Grassnitzberg, Südsteiermark

Tipp!

2018 Reserve vom Muschelkalk 1/8 lt. 5,50 €
Christian Fischer, Sooß, Thermenregion | Zweigelt/Cabernet Franc



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Vorspeisen

Hirschschinken ^A frischer Kren Schwarzbrot	13,00 €
Rehmousse ^{AGLF} Preiselbeerobers Weißbrot	13,00 €
Geräuchertes Forellenfilet ^{ADG} Oberskren Weißbrot	14,00 €
Aberseer Schafskäse ^{AGM} Blattsalate Räucherschinken Toastbrot	13,00 €

Hausgemachte Suppen

Wildpürreesuppe ^{AGL} Schlaghaube Semmel	6,50 €
Rinderbouillon ^{ALCG} Fritatten ODER gebackener Wildleberknödel	5,50 €

Salate

Gemischter Salat ^{GM} klein groß	5,50 € / 9,00 €
Blattsalate ^{GM} klein groß	4,50 € / 7,50 €
Portion Brot ^A Semmel Weißbrot Schwarzbrot Weckerl	1,50 €



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Aus den eigenen Teichen

Forelle Müllerin ^{ADG} per 10g 0,90 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Forelle Knoblauch ^{ADG} per 10g 0,90 €
in Butter gebraten | Knoblauch | Petersilienkartoffeln

Forelle Blau ^{DG} per 10g 0,90 €
Petersilienkartoffeln | heiße Butter

Lachsforellenfilet mit Knoblauch ^{ADG} per 10g 1,30 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Lachsforellenfilet pochiert ^{ADGL} per 10g 1,30 €
Dillsauce | Petersilienkartoffeln

Lachsforellenfilet mit Mandeln ^{ADG} per 10g 1,30 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Aus dem Gehege

Hirschbraten ^{ACGLO} 22,50 €
Preiselbeeren | Semmelknödel

Tipp!

Hirschknödel in Steinpilzsauce ^{ACG} 18,50 €
Topfenknödel gefüllt mit gebratenem Hirschfleisch | Steinpilzsauce | grüner Salat



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Kleefeld Klassiker

Rumpsteak vom Angusrind ^{GM} 27,50 €
Kräuterbutter | Pommes Frites | frisches Gemüse

Cordon bleu ^{ACG} 19,50 €
vom Schwein | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

Wiener Schnitzel ^{ACG} 18,50 €
vom Schwein oder Huhn | Preiselbeeren | Pommes Frites

Pilzrisotto ^{ACGLO}  18,50 €
frischer Parmesan | Blattsalate

Kaiserschmarrn ^{ACG}  15,50 €
Rosinen | Zwetschkenröster

Für Zwischendurch

Haussalat ^{ACGM} 18,50 €
gemischter Salatteller | Sauerrahmdressing | gebackenes Hühnerfilet

Wild-Krainer ^{ALM} 7,50 €
Senf | Kren | Brot

Wildwurst hausgemacht ^{AM} 7,50 €
Brot | Senf | Kren

Essigwurst ^A 8,50 €
Semmel | Brot



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Für unsere kleinen

Kinder Wiener Schnitzel ^{ACG}	12,00 €
Schwein oder Huhn Pommes Frites Ketchup	
Grillwürstel ^M	12,00 €
Pommes Frites Ketchup Senf	
Schinken- Käsetoast ^{ACGFL}	7,50 €
Ketchup Majonaise	
Semmelknödel ^{ACGFL}	6,50 €
oder andere Beilagen mit Saft	
Pommes Frites	6,00 €
Ketchup	

Dessert

Schwarzbeerschmarrn ^{ACG}	12,00 €
Kaiserschmarrn Heidelbeeren Vanilleeis	
Topfen- Nougatknödel ^{AGEH}	9,50 €
Butterbrösel Waldbeerenragout	
Wachauer Palatschinke ^{ACGH}	7,50 €
Marillenpalatschinke Schokosauce Schlagobers Nüsse	
Mohr im Hemd ^{ACGH}	8,50 €
Vanilleeis Schokosauce Schlagobers	
Sachertorte Apfelstrudel Kuchen ^{ACFG}	6,00 €
Schlagobers	



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise