

VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 5,90

Rahmsüpple von Strauchtomaten 7,90

Salatteller frisch vom Markt 5,90

Hausgemachte Fischterriner ‚Zander & Garnele‘ 11,-

Steinpilzravioli mit Sommertrüffel 17,80

FISCH

Forelle Blau 19,80

Bachforelle langsam im Gemüsesud gegart mit Salzkartoffeln und Blattsalaten

Forelle Müllerin 19,80

Bachforelle in Zitronenbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalaten

Goldforelle vom Grill 19,80

Gegrillte Goldforelle mit Mojo Verde und Papas Arrugadas

VOM GRILL

Schweinesteak vom iberischen Schwein 16,80

Rumpsteak dry aged Beef 22,80

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

Schwarzwaldgasthof

Klätterle Hof

Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924

HAUPTGERICHTE

Schwäbische Maultaschen 9,90
mit Butter und Zwiebeln fein abgeschmälzt

Gaisburger Marsch 9,90
Rindfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Spätzle

„Unser Schweinelendchen“ 17,80
Gebratene Schweinemedallions
mit Sauerkirschen und grünem Pfeffer im Rahmsößle
Spätzle vom Brett

Schweinerücken mit Pfifferlingen 19,80
Schweinesteak vom iberischen Schwein
mit frischen Pfifferlingen in Sahne
Kartoffelkrusteln

Kesselgulasch 16,80
vom Nebraska Black Angus Beef mit Kartoffelknödel

Kalbsfilet mit Sommertrüffel 29,80
Medaillon vom Milchkalb mit Trüffelrisotto

Tortelloni mit Steinpilzen 9,90
Pasta gefüllt mit Steinpilzen
in Salbeibutter mit Parmesan

Schwarzwaldgasthof
Klösterle Hof
Hotel ■ Restaurant ■ Weine

seit 1924