

WILDSPEZIALITÄTEN

SUPPEN & VORSPEISEN

WILDRAHMSÜPPCHEN

MIT REHNOCKERL UND SAHNEHÄUBCHEN

€ 8

KÜRBISCREMESUPPE

MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN, KÜRBISKERNÖL
UND SAHNEHÄUBCHEN

€ 8

KRAFTBRÜHE

MIT HAUSGEMachten FLÄDLE UND SCHNITTLAUCH

€ 6

KLEINE SALATVARIATION

AN WALNUSSDRESSING, MIT GEBRATENEN REHFILETSTREIFEN UND FRISCHEN PILZEN

€ 19

BUNTE BLATTSALATE

AN WALNUSSDRESSING UND SPECKKRACHERL

€ 12

HAUPTGERICHTE VOM WILD

FEINES HIRSCHKALBSGULASCH

MIT PREISELBEERBIRNE UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

€ 27

REHSCHÄUFELE

IN CAYENNEPFEFFER-ROTWEINSAUCE, MIT FRISCHEN PILZEN, APFELROTKRAUT
UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

€ 28

SCHNITZEL VOM REHKITZ

AN HAGEBUTTENRAHMSAUCE, MIT FEINEM APFELROTKRAUT UND KÜRBISKERNRÖSTI € 29

GEBRATENE ENTENBRUST

AN CASSISSAUCE, MIT FEINEM APFELROTKRAUT UND KARTOFFELROULADE € 29

WILDRAHMGESCHNETZELTES

MIT GLACIERTEN FRÜCHTEN, AN FEINER RAHMSAUCE DAZU KARTOFFELKROKETTEN € 25

HUBERTUSPFÄNNLE

GEGRILLTES MEDAILLON VOM REH UND HIRSCH, GEBRATENE FASANENBRUST,
FRISCHEN PILZEN UND FEINES WIRSINGRAHMGEMÜSE DAZU SCHUPFNUDELN € 39

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AM STÜCK

AN HAGENBUTTENRAHMSAUCE, MIT FRISCHEN PILZEN, GLACIERTEN KAISERSCHOTEN
UND KÜRBISKERNRÖSTI € 45

WILDSCHWEINRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN

GRATINIERT MIT FEINER KRÄUTERKRUSTE, AN VANILLE – WACHHOLDER – CHILLISAUCE
DAZU GLACIERTES GEMÜSE, FRISCHE PILZE UND KARTOFFELROULADE € 39

„KLEBERS WILDPLATTE FÜR 2 PERSONEN“

VERSCHIEDENE SPEZIALITÄTEN VOM HEIMISCHEN WILD, MIT BUNTEM GEMÜSE, PILZE,
GLACIERTEN FRÜCHTEN, MARONEN, DAZU KÜRBISKERNRÖSTI
UND HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL € 79

FISCHGERICHT

PANIERTES ZANDERFILET

MIT BUNTEM SALATTELLER UND SAUCE REMOULADE

€ 21

VEGETARISCHE GERICHTE

WILD-VEGI-TELLER

BUNTES GEMÜSE UND BEILAGEN

€ 21

NUDELN IN PARMESANSAHNE

MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN, TOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

€ 16

KLASSIKER AUS KLEBERS KÜCHE

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

MIT ZWIEBELN ABGESCHMÄLT

€ 15

GRILLTELLER

NACH ART DES HAUSES

€ 21

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

MIT POMMES FRITES

€ 17

FEINES RAHMGESCHNETZELTES VON DER PUTE

MIT FRISCHEN PILZEN UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

€ 22

KLEBERTÖPFLE

GEBRATENE SCHWEINELENDCHEN, MIT HAUSGEMachten SPÄTZLE
UND FRISCHEN CHAMPIGNONS

€ 2

VOM RIND

KLEINER ZWIEBELROSTBRATEN

MIT HAUSGEMachten RÖSTZWIEBELN

€ 24

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

MIT HAUSGEMachten RÖSTZWIEBELN

€ 29

RUMPSTEAK VOM GRILL

MIT HAUSGEMACHER KRÄUTERBUTTER

€ 32

➔ WÄHLE DEINE BEILAGE DAZU

- POMMES FRITES 3,00 €
- KÄSSPÄTZLE 4,50 €
- SPÄTZLE MIT BRATENSAUCE 4,00 €
- KROKETTEN 3,00 €
- GRILLGEMÜSE 4,50 €
- BEILAGENSALAT 7,00 €

WEINEMPFEHLUNG

BERNHARD „HACKENHEIMER“

RHEINHESSEN	0,1 L	€ 4,50
DORNFELDER, TROCKEN	0,25 L	€ 8,00
	0,75 L	€ 24,00

ALCONDE „NAVARRA“

SPANIEN	0,1 L	€ 3,50
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	0,25 L	€ 6,00
	0,75 L	€ 18,00