

Liebe Gäste!

Wir sind wieder da!

Wir freuen uns nach der langen Zeit ohne Sie, wieder Ihr Gastgeber sein zu dürfen.

Angepasst an die momentane Situation, haben wir für Sie eine kleine, feine Speisekarte zusammengestellt, die viele kulinarische Genüsse bietet.

Viel Vergnügen und guten Appetit

KLEBER POST Leichte Herbstküche

Ochsenschwanz-Essenz

Ravioli / Sherry / Gemüseperlen 13 €

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

Schwarzer Herbsttrüffel 14 €

Ziegenfrischkäse im Pinienkernmantel

Rote Beete / Apfel / Kren
Steirisches Kürbiskernöl

Klein	15 €
Groß	19 €

Feldsalat

Walnussdressing / Feigen
Tramezzini-Croutons

Klein	11 €
Groß	15 €

Kleber's Chef-Salat

Crevetten / Baby Leaf
Tomate / Basilikum / Zitrus

Klein	15 €
Groß	19 €

Mariniertes Kalbsfilet

Radieschen-Vinaigrette / Kalbspraline
Nashi-Birne / Lila Kartoffel 19 €

Sashimi vom Bio-Lachs

Kalamansi / Soja / Kaviar
Eingelegter Ingwer / Wasabi 22 €

Wurstsalat

Emmentaler / Lyoner / Gartengemüse
Schalottendressing 14 €

KLEBER POST

Hotel · Restaurant · Wellness

SELEKTIONS-MENÜ

4-Gang-Menü 82 €

3-Gang-Menü mit Suppe 60 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 70 €

Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe

Schwarzer Herbsttrüffel

Sashimi vom Bio-Lachs

Kalamansi / Soja / Kaviar
Eingelegter Ingwer / Wasabi

Filet vom Freiland-Rind

Geräuchertes Pastinakenpüree
Mini Rote Beete / Wilder Brokkoli

Cremige Panna Cotta

Zwetschgen / Schokolade / Sorbet
Geröstete Haselnüsse

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln / Röstzwiebeln
Gemüse / Käsespätzle 29 €

Lammkarrée im Kräutermantel

Ratatouille / Rosmarinkartoffeln 37 €

Filet vom Freiland-Rind

Geräuchertes Pastinakenpüree
Mini Rote Beete / Wilder Brokkoli 39 €

Vital & Gesund

Gebratenes Meeräschenfilet
Tomaten-Citrus-Butter / Grüner Spargel 34 €

Hausgemachte Gemüse-Maultaschen

Beurre Blanc / Kräuterseitlinge
Blattspinat / Gartengemüse 21 €

Süßkartoffel-Falaffel

Geröstetes Blumenkohlpuée / Soja-Joghurt-Dip
Pak Choi / Datteln 21 €

Für 2 Personen

Porterhouse-Steak

Portweinjus / Grillgemüse / Trüffel-Fries pro Pers. 35 €

SÜSSES

Affogato

Vanilleeis / Espresso 6 €

Variation vom hausgemachten Eis

Früchte der Saison / Crumble 11 €

Cremige Panna Cotta

Zwetschgen / Schokolade / Sorbet
Geröstete Haselnüsse 13 €



Bitte sprechen sie in Bezug auf Allergene und Intoleranzen mit unserem Servicepersonal. Diese händigen ihnen bei Bedarf die erklärende Liste aus.