

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

Beef-Tea

Wurzelgemüse / Rinderfilet 14 €

Kürbiscremesuppe

Strudel / Steirisches Öl / Geröstete Kerne 12 €

Ziegenfrischkäse im Pinienkernmantel

Rote Beete / Apfel / Kren
Steirisches Kürbiskernöl

Klein	15 €
Groß	19 €

Feldsalat

Walnussdressing / Feigen
Tramezzini-CROUTONS

Klein	11 €
Groß	15 €

Kleber Post Feinschmeckersalat

Bunte Salatvariation / Dunkles Balsamicodressing
Gebratene Hähnchenbruststreifen
Steinchampignons

Klein	13 €
Groß	17 €

Milchkalb trifft Yellow-Fin-Thunfisch

Rosa Kalbsfilet / Kurz gebratener Thunfisch
Wachtel-Ei / Lila Kartoffel / Baby-Leaf 23 €

Sashimi vom Bio-Lachs

Kalamansi / Soja / Kaviar
Eingelegter Ingwer / Wasabi 22 €

Wurstsalat

Emmentaler / Lyoner / Gartengemüse
Schalottendressing 14 €



SELEKTIONS-MENÜ

4-Gang-Menü	82 €
3-Gang-Menü mit Suppe	60 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise	70 €

Beef-Tea

Wurzelgemüse / Rinderfilet

Sashimi vom Bio-Lachs

Kalamansi / Soja / Kaviar
Eingelegter Ingwer / Wasabi

Rehrücken aus den Wäldern von Württemberg

Rahmwirsing / Preiselbeeren / Portweinbirne
Haselnuss-Krapfen

Weißer Brownie

Apfelkompott / Baiser / Karamell
Nüsse / Eis



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

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebeln / Röstzwiebeln
Gemüse / Käsespätzle 29 €

Entrécôte vom Weiderind

Chimichurri / Tomaten-Carpaccio
Bunte Kartoffelchips 35 €

Rehrücken aus den Wäldern von Württemberg

Rahmwirsing / Preiselbeeren / Portweinbirne
Haselnuss-Krapfen 38 €

Vital & Gesund

Seeteufel-Filet / Kürbiskruste
Mini-Patisson / Hokaido-Ragout 36 €

Hausgemachte Kürbis-Gnocchis

Geräucherter Scamorza / Pinienkerne
Bunte Kirschtomaten 21 €

Grünkern-Frikadellen

Lauchzwiebeln / Zuckerschoten / Karotten
Gurke-Joghurt-Dip 20 €

Für 2 Personen

Dry Aged Porterhouse-Steak

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

SÜSSES

Affogato

Vanilleeis / Espresso 6 €

Variation vom hausgemachten Eis

Früchte der Saison / Crumble 11 €

Weißer Brownie

Apfelkompott / Baiser / Karamell
Nüsse / Eis 13 €