

klebers

RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir heißen Sie sehr herzlich willkommen im
Restaurant „klebers“ und freuen uns über Ihren
Besuch bei uns.

Ganz nach unserem Motto
“ fantasievoll – geschmackvoll – freudvoll “
haben wir für Sie drei Menüs erdacht und vorbereitet.

Zusätzlich bieten wir Ihnen verschiedene
Köstlichkeiten á la Carte an.
Selbstverständlich können Sie Gerichte auch einzeln
aus
den Menüs auswählen.

Sollten wir Sie mit unserer Auswahl noch nicht
wunschlos glücklich gemacht haben,
dann wenden Sie sich gerne an unser
Team im Restaurant.

Nun wünschen wir Ihnen ein genussvolles und
freudiges

Erlebnis bei uns im „klebers“!
Für das ganze Küchenteam, Ihre



Walter Varga



und

Christian Brändle

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



RESTAURANT

Öffnungszeiten:	Küche	Restaurant
Montag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Dienstag:	RUHETAG	
Mittwoch:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Donnerstag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Freitag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr LUNCH-Menü 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr
Samstag:	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	Mittags geschlossen 18:00 Uhr – 00:00 Uhr
Sonntag:	12:00 Uhr – 13:30 Uhr ABEND-Karte 18:00 Uhr – 22:00 Uhr ABEND-Karte	12:00 Uhr – 14:00 Uhr 18:00 Uhr – 23:30 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen
MITTAGS bis 13:30 Uhr (LUNCH-Menü),
ABENDS bis 21:00 Uhr (ABEND-Karte)
entgegen.

Kleber

RESTAURANT

MENÜ KLEBERS

119

BEEF-TEA

Blutwurst-Maultasche / Schalotten

~~~~~

### GEBEIZTER ZANDER

Tiger-Milch / Paprika / Koriander  
Knusper-Garnele

~~~~~

GEGRILLTER PULPO

Chorizo / Tomate / Avocado

~~~~~

### REHRÜCKEN

Spargel / Johannisbeere / Topinambur

~~~~~

MANGO-MARACUJA-TÖRTCHEN

Yuzu / Mascarpone-Toblerone-Eis

Kleber

RESTAURANT

MENÜ VEGETARISCH

86

EINGELEGTER SPARGEL

Radieschen / Pumpernickel
Holunderblüten-Hollandaise

~~~~~

### **GESCHMORTER KOHLRABI**

Ducca / Geräucherte Karotte / Haselnuss  
Salatherzen-Mayonnaise

~~~~~

RAVIOLI-CAPRESE

Ochsenherz-Tomate / Büffel-Mozzarella
Weißer Tomatenschaum / Basilikum / Pinienkerne

~~~~~

### **KAFFEE-CREME-BRÛLÉE**

Amaretto-Eis / Crumble

*Kleber*

**R E S T A U R A N T**

**MENÜ REGIONAL**

74

**SPARGELCREMESUPPE**

Mini-Burger / Luftgetrockneter Schinken  
Rucola / Frischkäse

~~~~~

ZWEIERLEI VOM ALLGÄUER KALB

Rücken / Bäckle / Bacon / Morcheln
Wilder Brokkoli / Petersilienwurzel

~~~~~

**VARIATION VON DER ERDBEERE**

Parfait / Sorbet / Mousse

*kleber*

**RESAURANT**

**WEISSER STANGEN-SPARGEL**

Sauce Hollandaise / Kräuterflädle / Neue  
Kartoffeln

28

Gerösteter Bergschinken

6

Metzlers Rauchfleisch

6

**ROSTBRATEN 2.0**

4erlei Zwiebel / Portweinjus  
Gebackene Speckbohne / Käsespätzle

39

**KONFIERTE ARTISCHOCKE** (vegan)

Paprika / Aubergine / Schwarzer Knoblauch  
Perlen-Couscous

29

**ORA-KING-LACHS**

Kräutermantel / Beurre Blanc / Bacon /  
Zuckerschote / Petersilienwurzel

42

**SEETEUFEL**

Jakobsmuschel / Erbse / Wilder Blumenkohl  
Kaviar / Polenta

40

*Kleber*

**R E S T A U R A N T**

**DESSERT**

**MANGO-MARACUJA-TÖRTCHEN**

Yuzu / Mascarpone-Toblerone-Eis

17

**VARIATION VON DER ERDBEERE**

Parfait / Sorbet / Mousse

16

**KAFFEE-CREME-BRÛLÉE**

Amaretto-Eis / Crumble

16