



SPEISEN

SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe
Gemüsebrühe, Kräuterflädle und Schnittlauch 6,90

Maultaschen-Suppe
Rinderkraftbrühe mit 2 Kalbfleisch-Maultaschen und Schnittlauch 7,90

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und Croutons 8,50

VESPER

3erlei zum Bier
wählen Sie 3 aus:
Fleischsalat, Griebenschmalz, Obazda, Radieschen-Frischkäse, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, Tomaten-Basilikum-Frischkäse.... 9,90

Klingensteiner Wurstsalat
Fleischwurst in Streifen, Gewürzgurke und Zwiebeln 13,90

Schweizer Wurstsalat
Fleischwurst in Streifen, Emmentaler Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln 14,90

Zu jedem der oben genannten Vesper erhalten Sie unser gutes Hausbrot

Currywurst
Lange rote Wurst mit knusprigen Pommes, Currywurst-Sauce und Röstzwiebeln 14,90

SALATE & BOWLS

Beilagensalat
Blattsalate mit Hausdressing, selbstgemachtem Kartoffelsalat und Karottenstreifen 7,90

Kleiner Blattsalat
mit Hausdressing (als Beilage zum Hauptgang) 5,90

Selbstgemachter Kartoffelsalat 6,90

Mediterraner Salat
Blattsalate in Balsamico-Dressing mit mariniertem Hirtenkäse, Ofengemüse, Gurken und Kirschtomaten, Karottenstreifen 15,90

Melonen Bowl
Melonen-Tomaten-Salat, Blattsalate in Orangen-Ingwer-Dressing, Quinoa, Feta, Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, Kichererbsen und Kerne.. 14,90

Herbst-Bowl
mariniertes Herbstgemüse, Blattsalate in Orangen-Ingwer-Dressing, Quinoa, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Kichererbsen, Cranberries, Kerne 14,90

Alle Salate und Bowls wahlweise mit

Gebroter Halloumi + 5,90
Falafel-Bällchen + 5,90

2 gebratene Maultaschen (auch vegan bestellbar) + 6,90
Zanderstreifen im Bierteig gebacken + 7,00
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + 8,90

VEGAN

Maultaschen-Gemüse-Pfanne
mit Tomaten-Melonen-Salat ... 16,90

No-Fish auf Gemüsebasis
an selbstgemachtem Kartoffelsalat 16,90

No-Schnitzel
mit knusprigen Pommes 16,90

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Schweinefilet
mit schwäbischen Spätzle, Champignonrahmsoße, Erbsen-Karotten-Gemüse 25,90

Saftiges Rumpsteak
Deutsches Rindfleisch mit Kräuterbutter, selbstgemachtem Ofengemüse und Amazing Fries 33,90

Wirtshauschnitzel vom Schwein
in feiner Panade, knusprige Pommes 19,80

wahlweise mit
Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren
Lieber vegan? Probieren Sie unser „No-Schnitzel“ mit knusprigen Pommes 16,90

BURGER

Klingenstein Burger
reines Rindfleisch, Speck, selbstgemachte Röstzwiebeln, selbstgemachte Burgersoße, Salatblatt, Tomate und Gurken-Relish 15,50

Veggie Burger
Gemüsepatty, selbstgemachte Burgersoße, Salatblatt, Tomate, Gurken-Relish, Karottenstreifen 14,90

Ehrenstein Burger
reines Rindfleisch, Camembert Käse, Preiselbeeren, Speck, selbstgemachte Röstzwiebeln und selbstgemachte Burgersoße, Salatblatt, Tomate, Gurken-Relish 16,50

Bier-Burger
Reines Rindfleisch, bayrischer Bierkäse, karamellierte Zwiebeln, Speck, Kartoffelrösti, hausgemachte Burgersoße, Salatblatt, Tomate, Gurken-Relish und BBQ-Bier-Soße 16,90

Alle Burger wahlweise mit
knusprigen Pommes + 6,60
Süßkartoffel-Pommes mit selbstgemachtem Sourcream-Dip .. + 7,60
Amazing Fries + 7,60
Kürbiskern-Kartoffelrösti + 6,60
Beilagensalat + 7,90

Extras
Käsegenuss – geschmolzener Cheddarkäse + 2,00
Jalapenos – für den scharfen Gaumen + 2,00

VEGETARISCHES

Schwäbische Linsen
mit Spätzle 13,90

Ofenkartoffel
mit Sour-Cream, Ofengemüse und Blattsalaten der Saison (Auch in vegan bestellbar) 13,90

Kürbis-Frischkäse-Maultaschle
mit Schwäbischer Zwiebel-Schmelze und Parmesanchips 16,90

Gebratene Serviettenknödel
in Champignonrahmsoße 17,90

Süßkartoffel-Schupfnudeln
mit selbstgemachtem Ofengemüse 16,90
wahlweise mit
mariniertem Hirtenkäse + 3,50

Kürbiskern-Kartoffelrösti
mit selbstgemachtem Ofengemüse und Sourcream-Dip (Auch in vegan bestellbar) 17,90
wahlweise mit
Zanderstreifen im Bierteig gebacken + 7,00
gegrilltem Hähnchenbrustfilet + 8,90
rosa gebratenem Schweinefilet + 8,90

Nutzen Sie unser kostenfreies WLAN

WLAN Guest
Passwort **Klingenstein**

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Deutsches Rindfleisch, medium gebraten, mit selbstgemachten Röstzwiebeln, Ehrenstein Dunkelbiersoße und schwäbischen Spätzle 31,90
schwäbischen Kässpätzle + 4,50

4 Original Kalbfleisch-Maultaschen von Elsbeth Huber
mit einem Anteil Schweinefleisch, selbstgemachtem Kartoffelsalat in Ehrenstein Dunkelbiersoße und selbstgemachten Röstzwiebeln 17,90

Schwäbische Kässpätzle
mit Bergkäse verfeinert, selbstgemachte Röstzwiebeln . 15,90

Schwäbische Linsen
mit Spätzle und einem paar Saiten Würstle 18,90

Dreierlei Schwäbisch
Hubers Kalbfleischmaultasche, schwäbische Kässpätzle und selbstgemachter Kartoffelsalat in Ehrenstein Dunkelbiersoße und selbstgemachten Röstzwiebeln 18,90
wahlweise mit
gegrilltem Hähnchenbrustfilet .. + 8,90
rosa gebratenem Schweinefilet + 8,90

BIERIGES

Klingensteiner Braumeisterbraten
vom Schweinehals in Ehrenstein Dunkelbiersoße mit Serviettenknödel und selbstgemachtem Speck-Krautsalat 19,90

Fish & Chips
im Bierteig gebackenes Fischfilet mit knusprigen Pommes und Remouladensoße (für Schwaben wahlweise mit Kartoffelsalat) 16,90

Fragen Sie gerne nach kleinen Portionen



AUS DEM HEISSEN OFEN

Klingensteiner Brauerfladen
mit gezupfter Pute, roten Zwiebeln, Bergkäse und BBQ-Soße 16,50

Flammkuchen Elsässer Art
mit Speck, Zwiebeln und Käse.. 14,90

Klingensteiner Brauerfladen
mit Gemüse und Rucola 15,50
wahlweise mit
Parmesanchips + 2,00

Klingensteiner Brauerfladen
mit roten Zwiebeln, Ofenkürbis, Ziegenfrischkäse und Feigensenf 16,50

DESSERTS

Panna-Cotta
mit Erdbeerssoße 8,90

Warmer Schokoladenkuchen
mit Puderzucker und Sahne 7,90

Hausgemachtes Heidelbeer-Tiramisu 9,90

Schokoladenmousse
mit einem Tupfer Sahne 6,90

Espresso mit kleinem Schokomousse 5,90

Espresso mit kleinem süßen Stückchen 5,90

Affogato al caffè
Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeis 5,40

Gemischtes Eis
3 Kugeln Langnese 7,20
mit Sahne + 1,00

vegetarisch vegan bierig
 glutenfrei kleine Portion möglich

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Zutaten, Inhaltsstoffen und Allergenen stehen unsere Mitarbeiter gerne beratend zur Seite. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann eine Verunreinigung mit kleinsten Spuren von Allergenen nicht zu 100% ausgeschlossen werden!