

KLEE FELD

Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Aperitif

Inge °	6,50 €
Glas Prosecco Ananas Ingwer Sirup Holundersaft	
Aperol Spritz °	7,50 €
Aperol Weißwein Soda Orangenscheibe	
di Capri Tonic	7,50 €
Limoncello di Capri Tonic Water Zitrone	

Weinempfehlung

Weissburgunder 2022 1/8 lt.	5,00 €
Weingut Stieglmar Gols	
Merlot 2022 1/8 lt. °	5,20 €
WG Günter Triebaumer Rust, Neusiedlersee-Hügelland	

Tipp!

Heideboden 2020 1/8 lt. °	6,90 €
WG Stieglmar Gols Zweigelt - Blaufränkisch	

Salate

Gemischter Salat ^{GM}	5,50 € / 9,00 €
klein groß	
Blattsalate ^{GM}	4,50 € / 7,50 €
klein groß	
Portion Brot ^A	1,50 €
Semmel Weißbrot Schwarzbrot Weckerl	



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Hausgemachte Suppen

Knoblauchcremesuppe ^{AGL}	6,50 €
Schlaghaube Croutons	
Rinderbouillon ^{ALCG}	5,50 €
Fritatten ODER gebackener Wildleberknödel	
Wildpürreesuppe ^{AGL}	6,50 €
Schlaghaube Semmel	
Gams Suppentopf ^{LO}	7,50 €
mit Gamsfleischknödel und Gemüse	

Vorspeisen

Wild(es) Gedeck ^{ACGH}	16,00 €
Rehmousse, Hirschleberaufstrich, Kürbiskernaufstrich mit Gebäck - für 2 Personen	
Hirsch Carpaccio ^{ACGHM}	15,50 €
Walnuss-Pesto und getoastetes Weißbrot	
Hirschschinken ^A	12,50 €
frischer Kren Schwarzbrot	
Rehmousse ^{AGLF}	12,50 €
Preiselbeerobers Weißbrot	
Forellenfilet geräuchert ^{ADG}	12,50 €
Oberskren Weißbrot	
Aberseer Schafskäse ^{AGM}	12,50 €
Blattsalate Räucherschinken Toastbrot	



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Wildspezialitäten

Hirschbraten gebeizt ^{ACGLO} Preiselbeeren Semmelknödel	21,50 €
Hirschschnitzel in Nusspanier ^{ACG} Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	21,50 €
Hirschknödel in Steinpilzsauce ^{ACG} Topfenknödel gefüllt mit gebratenem Hirschfleisch Steinpilzsauce grüner Salat	17,50 €

Rehmedaillons mit Pilzen ^{ACGLO} Preiselbeeren Kartoffelkroketten Rotkraut	32,50 €
Rehbraten ^{ACGLO} Preiselbeeren Schupfnudeln	24,50 €
Faschiertes Rehrolade Speckmantel Kartoffelpüree Rosmarin- Rahmkraut	18,50 €

Wildragout ^{ACGL} Preiselbeeren Butterspätzle Rotkraut	21,50 €
Geröstete Wildleber ^{AGLO} Preiselbeeren Butterreis	18,00 €
Wildbeuschel ^{AGLO} Sauerrahm Semmelknödel	14,00 €
Chili con Gams ^{ACGLO} Klassisches Chili con Carne mit Gamsfleisch dazu Knoblauchbrot	16,00 €



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Aus den eigenen Teichen

Forelle Müllerin ^{ADG} per 10g 0,90 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Forelle Knoblauch ^{ADG} per 10g 0,90 €
in Butter gebraten | Knoblauch | Petersilienkartoffeln

Forelle Blau ^{DG} per 10g 0,90 €
Petersilienkartoffeln | heiße Butter

Lachsforellenfilet mit Knoblauch ^{ADG} per 10g 1,30 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Lachsforellenfilet pochiert ^{ADGL} per 10g 1,30 €
Dillsauce | Petersilienkartoffeln

Lachsforellenfilet mit Mandeln ^{ADG} per 10g 1,30 €
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln

Für unsere kleinen

Kinder Wiener Schnitzel ^{ACG} 10,50 €
Schwein oder Huhn | Pommes Frites | Ketchup

Grillwürstel ^M 10,50 €
Pommes Frites | Ketchup | Senf

Schinken- Käsetoast ^{ACGFL} 7,50 €
Ketchup | Majonaise



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Kleefeld Klassiker

Rumpsteak vom Angusrind ^{GM} 26,50 €
Kräuterbutter | Pommes Frites | frisches Gemüse

Cordon bleu ^{ACG} 18,50 €
vom Schwein | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

Wiener Schnitzel ^{ACG} 17,50 €
vom Schwein oder Huhn | Preiselbeeren | Pommes Frites

Pilzrisotto ^{ACGLO}  17,50 €
frischer Parmesan | Blattsalate

Kaiserschmarrn ^{ACG}  14,50 €
Rosinen | Zwetschkenröster

Für Zwischendurch

Haussalat ^{ACGM} 17,50 €
gemischter Salatteller | Sauerrahmdressing | gebackenes Hühnerfilet

Wild-Krainer ^{ALM} 7,50 €
Senf | Kren | Brot

Wildwurst hausgemacht ^{AM} 7,50 €
Brot | Senf | Kren

Essigwurst ^A 7,50 €
Semmel | Brot



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise

KLEE FELD

Hier kommt das Essen nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.

Dessert

Schwarzbeerschmarrn ^{ACG} Kaiserschmarrn Heidelbeeren Vanilleeis	10,50 €
Topfen- Nougatknödel ^{AGEH} Butterbrösel Waldbeerenragout	8,50 €
Wachauer Palatschinke ^{ACGH} Marillenpalatschinke Schokosauce Schlagobers Nüsse	7,50 €
Mohr im Hemd ^{ACGH} Vanilleeis Schokosauce Schlagobers	8,50 €
Sachertorte Apfelstrudel Kuchen ^{ACFG} Schlagobers	5,50 €

Digestif 2cl

Hausgemachte Zirbe -----	3,50 €
Heidelbeerlikör	3,70 €
Pfirsichlikör -----	3,90 €
Edelbrände vom Rieger - Primushäusl Hirschbirne, Bergobstler, Schwarze Ribisel, Alte Zwetschke, Salzburger Birne	5,90 €

Info

Umbestellungen

wir verrechnen je nach Änderung einen kleinen Aufpreis



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise