



SK GASTHAUS KLANICH



**Wenn Ihr gegessen und getrunken habt,
seid Ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter,
zu Eurem Geschäft und Freunden.**

Johann Wolfgang von Goethe



Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|-----|--|---------|
| 214 | „Stauseetoast“
2 Scheiben Toast, belegt mit Räucherlachs und Tomatenscheiben, mit Käse überbacken, dazu Salatbeilage | 5,80 € |
| 215 | „Kranichplatte“
leckere Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten, mit Butter und Brot | 7,70 € |
| 216 | „Kranichpfännchen“
3 Schweinemedallions in Weißweinsahnesauce, mit Würzfleisch und Käse gratiniert, dazu Kartoffelwaffeln und Salatbeilage | 10,90 € |
| 217 | „Piratensteak“ mit Kräuterbutter
Rinderfiletsteak „medium“, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und zartes Buttergemüse | 13,90 € |
| 246 | Hausgemachte Fleischsülze
mit pikanter Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salatbeilage | 6,90 € |
| 231 | Rostbrätel
Schweinenackensteak, mariniert in Schwarzbier, dazu geröstete Zwiebelringe, Röstkartoffeln und Salatbeilage | 8,50 € |
| 249 | Schnitzel Flämning
Schweineschnitzel, belegt mit Kochschinken und Tomatenscheiben, mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salatbeilage | 10,90 € |

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 €.



Grill- & Pfannengerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 255 | Hähnchenbrustfilet „Caprese“
zartes Hähnchenbrustfilet gebraten, an Tomate-Mozzarella, auf Curryrahmsauce, dazu Butternudeln | 10,50 € |
| 256 | Putengeschnetzeltes
mit frischen Champignons, in feiner Sahne-Weißweinsauce, dazu Butternudeln | 8,50 € |
| 257 | Schweinesteak „ou four“
Schweinerückensteak, mit Würzfleisch und Käse gratiniert, dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage | 9,90 € |
| 253 | Schweine „Cordon Bleu“ naturell
Schweinerückensteak gefüllt mit Kochschinken und Gouda, dazu Kartoffelgratin und Salatbeilage | 9,90 € |
| 252 | Schnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes frites und Salatbeilage | 8,90 € |
| 251 | Jägerschnitzel
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, dazu Kartoffelkroketten und Salatbeilage | 9,90 € |
| 250 | Schweinefilet an Kartoffelgratin
auf Sahnesauce, mit Rahmchampignons und Buttergemüse | 12,50 € |

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir einen Aufschlag von 0,50 €.



Frisch aus Neptuns Garten

- 218 **Marinierter Hering „Hausfrauen Art“**
mit Zwiebelringen, Apfelstücken und Gurke,
dazu Petersilienkartoffeln 6,90 €
- 220 **Seelachsfilet gebacken**
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Remoulade
und Salatbeilage 7,90 €
- 221 **Zanderfilet**
gebraten auf Weißwein – Dillsauce, dazu Buttergemüse
und Petersilienkartoffeln 12,50 €
- 222 **Regenbogenforelle „Müllerin Art“ (aus der Saale)**
Forelle gebraten, dazu Salatbeilage, Sahnemeerrettich,
Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 10,90 €
- 224 **Pangasiusfilet (asiatischer Zuchtwels)**
gebratenes Fischfilet, serviert auf Wildreisbett,
mit Buttergemüse 10,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

- 129 Saale Unstrut Müller Thurgau, trocken Glas 0,1 l 2,10 €
149 Schoppen 0,2 l 4,10 €

Auch Fisch ist nicht in 5 Minuten geangelt, deshalb bitten wir um Geduld für die Zubereitung der Gerichte.



Klöße & Co. bis 14.30 Uhr

- | | | |
|-----|--|---------|
| 258 | Ochsenbrust
mit frischer deftiger Meerrettichsauce und hausgemachten Thüringer Klößen | 7,90 € |
| 237 | Thüringer „Pfefferbraten“
Schweinenacken gespickt mit Pfefferbeisern, Rotkohl und hausgemachten Thüringer Klößen | 8,50 € |
| 248 | Eisbein „Thüringer Art“
deftig zubereitet mit Sauerkraut und Thüringer Klößen oder Salzkartoffeln | 8,90 € |
| 235 | Hausgemachte Rinderroulade
gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Rauchspeck, dazu Rotkohl und Thüringer Klöße | 9,30 € |
| 238 | Knusprige Flugentenkeule
mit gebackenem Apfelring, Rotkohl, Thüringer Klößen und feiner Beifußsauce | 9,30 € |
| 239 | Knusprige Gänsebrust
mit Beifußsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße | 11,50 € |
| 225 | Hirschkeulenbraten
in Pilzwacholderrahmsauce, Preiselbeeren mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen | 11,90 € |

Wussten Sie, dass es die Thüringer Klöße noch gar nicht so lange gibt, denn erst 1739 ließ Herzog Ernst August von Weimar auf seinen Kammergütern die Kartoffeln anbauen.

In einem Kochbuch aus dem Jahre 1823 werden dann schon 15 verschiedene Arten von Klößen benannt.

Auch heute wird der Thüringer Kloß je nach Großmutter Überlieferungen in unterschiedlichen Varianten zubereitet.