

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Klausdorfer Hof!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Haus interessieren.  
Wir würden uns sehr freuen, Ihre Gastgeber zu sein.

Menüs bieten wir ab 10 Personen an.  
Buffets bieten wir ab 25 vollzahlenden Personen an,  
sofern nichts anderes angegeben ist.  
Kinder von 5-12 Jahren zahlen 1,10 Euro pro Lebensjahr.  
Kinder unter 5 Jahre erhalten unseren „Stibitzer-Teller“.  
Alternativ zum Menü oder Buffet können die Kinder ihr Essen  
auch aus unserer Kinderkarte wählen.

Neben unseren Menüvorschlägen haben Sie auch die Möglichkeit,  
sich Ihr individuelles Menü aus den verschiedenen Vorspeisen,  
Suppen, Hauptgängen und Desserts zusammenzustellen.  
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Bitte kontaktieren Sie uns 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung  
telefonisch, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine persönliche  
Veranstaltungsbesprechung vereinbaren können, um alle Details zu  
besprechen.

Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl 2 Tage vor  
Ihrer Veranstaltung mit, die dann als Berechnungsgrundlage gilt.  
Spätere Änderungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Tagesveranstaltungen sind von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr oder  
mit Kaffee & Kuchen bis 17:00 Uhr möglich.

Abendveranstaltungen im Saal sind von 17:30 bis 02:00 Uhr möglich.  
Ab 02:00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 150,00 Euro  
pro angefangener Stunde. Der Saal steht bis maximal 04:00 Uhr zur  
Verfügung.

Die Menü- und Buffetvorschläge gelten ab Januar 2019.  
Es gelten die aktuellen Preise. Mit Erscheinen neuer Vorschläge  
verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Familie Hepp-Andrigo & Team

## MENÜ 1

LACHS-CRÊPE-RÖLLCHEN  
MIT KRÄUTERCREME, SALATBOUQUET, BAGUETTE

---

KOKOS-MÖHREN-SUPPE MIT CROUTÔNS

---

PUTENMEDAILLONS MIT KRÄUTERKRUSTE  
UND SCHWEINEMEDAILLONS NATUR  
CALVADOSSAUCE, FRISCHES GEMÜSE  
KARTOFFELGRATIN UND KROKETTEN

---

VANILLEEIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 34,60 EURO  
4 GÄNGE 43,10 EURO

## MENÜ 2

FEIGENSALAT MIT  
PARMASCHINKEN UND MOZZARELLA, BAGUETTE

---

KLAUSDORFER HOCHZEITSSUPPE  
MIT FLEISCHKLÖSSCHEN UND GEMÜSESTREIFEN

---

MEDAILLONS VOM RIND & VON DER PUTE  
RAHMSAUCE, GEBRATENE CHAMPIGNONS  
UND ZWIEBELN, FRISCHES GEMÜSE  
KROKETTEN UND SALZKARTOFFELN

---

AMARETTO-BAISER-CREME AUF HIMBEERSAUCE

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 35,90 EURO  
4 GÄNGE 45,40 EURO

## MENÜ 3

RINDERCARPACCIO MIT LIMETTEN-VINAIGRETTE,  
RUCOLA UND GRANA PADANO

---

BROCCOLICREMESUPPE  
MIT GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN

---

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL  
ROTWEIN-BACKPFLAUMEN-SAUCE  
GRÜNE BOHNEN, SALZKARTOFFELN, KROKETTEN

---

MARACUJA-PARFAIT AUF EIERLIKÖRSCHAUM

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 35,30 EURO  
4 GÄNGE 45,80 EURO

## MENÜ 4

VARIATION VON BLATTSALATEN  
MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN  
BALSAMICO-DRESSING, BAGUETE

---

LAUCHCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN

---

BARBARIE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE  
APFELROTKOHL, KARTOFFELGRATIN

---

TARTE AU CHOCOLAT AN VANILLEEIS

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 36,50 EURO  
4 GÄNGE 43,00 EURO

## MENÜ 5

ANTI PASTI

---

TOMATENCREMESUPPE  
MIT ZUCCHINISTREIFEN UND CROÛTONS

---

GEBATENES ZANDERFILET  
AUF MÖHREN-LAUCHGEMÜSE, DILLKARTOFFELN

---

WALNUSS-KROKANT-PARFAIT AN WALDBEERENSAUCE

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE) 34,90 EURO  
4 GÄNGE 43,90 EURO

## MENÜ 6

KLAUSDORFER HOCHZEITSSUPPE  
MIT FLEISCHKLÖSSCHEN UND GEMÜSESTREIFEN

---

RINDERBRATEN & SCHWEINEKRUSTENBRATEN  
BURGUNDERSAUCE, FRISCHES GEMÜSE,  
SALZKARTOFFELN UND KROKETTEN

---

VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN UND SAHNE

3 GÄNGE 33,10 €

## MENÜ 7

GERÄUCHERTES FORELLENFILET  
MIT SENF-HONIG-DILL-CREME, BAGUETTE

---

LAUCHCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN

---

ZITRONEN-PROSECCO-SORBET

---

RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN  
LEICHTE PFEFFERSAUCE, SAUTIERTE CHAMPIGNONS  
FRISCHES GEMÜSE, MACAIREKARTOFFELN

---

ESPRESSO-MOUSSE & WALDBEEREN-PARFAIT  
AN VANILLESPIEGEL

3 GÄNGE (OHNE VORSPEISE UND SORBET) 40,00 EURO  
5 GÄNGE 54,90 EURO



## SUPPEN

KOKOS-MÖHREN-SUPPE MIT CROUTONS (VEGAN)	5,90EURO
LAUCHCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN	6,50 EURO
TOMATENCREMESUPPE MIT ZUCCHINISTREIFEN UND CROÛTONS	5,90 EURO
BROCCOLICREMESUPPE MIT GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN	5,90 EURO
KARTOFFELCREMESUPPE MIT KRABBen & CROÛTONS	7,90 EURO
KLAUSDORFER HOCHZEITSSUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN UND GEMÜSESTREIFEN	6,50 EURO
TOMATENCONSOMMÉ MIT KRÄUTERCRÊPESTREIFEN	6,50 EURO
SAISONALE SUPPEN:	
SPARGELCREMESUPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN	6,50 EURO
KÜRBISCREMESUPPE MIT CROÛTONS	5,90 EURO
WALDPILZCREMESUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN	6,50 EURO

## VORSPEISEN

AVOCADO-MOZZARELLA-SALAT MIT MANGO-CHUTNEY UND BAGUETTE	9,00 EURO
VARIATION VON BLATTSALATEN, MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN, COCKTAILTOMATEN, BALSAMICO-DRESSING, BAGUETTE	6,50 EURO
FEIGENSALAT MIT PARMASCHINKEN UND MOZZARELLA, BAGUETTE	9,50 EURO
EICHBLATTSALAT MIT GEBRATENEN SESAM-GARNELEN, AVOCADO, HIMBEER-VINAIGRETTE	8,50 EURO
RINDERCARPACCIO MIT LIMETTEN-VINAIGRETTE, RUCOLA UND GRANA PADANO	10,50 EURO
LACHS-CRÊPE-RÖLLCHEN MIT KRÄUTERCREME, SALATBOUQUET, BAGUETTE	8,50 EURO
GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT SENF-HONIG-DILL-CREME, BAGUETTE	9,90 EURO
2 BRUSCHETTA MIT TOMATE UND BASILIKUM, SALATBOUQUET	6,50 EURO
ANTI PASTA-PLATTE	9,00 EURO
ZWEIERLEI TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT FETAKÄSE-SPINAT UND MEDITERRANER GEMÜSEFÜLLUNG AN RUCOLA-COCKTAILTOMATENSALAT	9,30 EURO
MARINIERTE ROTE BETE AUF SALAT MIT BRUNNENKRESSE-MOUSSE	8,90 EURO

## HAUPTGÄNGE

RINDERBRATEN & SCHWEINEKRUSTENBRATEN  
BURGUNDERSAUCE, FRISCHES GEMÜSE  
SALZKARTOFFELN UND KROKETTEN

20,50 EURO

PUTENMEDAILLONS MIT KRÄUTERKRUSTE  
UND SCHWEINEMEDAILLONS NATUR  
CALVADOSSAUCE, FRISCHES GEMÜSE  
KARTOFFELGRATIN UND KROKETTEN

21,90 EURO

MEDAILLONS VOM RIND & VON DER PUTE  
RAHMSAUCE, GEBRATENE CHAMPIGNONS  
UND ZWIEBELN, FRISCHES GEMÜSE  
KROKETTEN UND SALZKARTOFFELN

22,90 EURO

KALBSBRATEN AUF PORTWEINJUS  
FRISCHES GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN  
UND MANDELBÄLLCHEN

24,90 EURO

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL  
ROTWEIN-BACKPFLAUMEN-SAUCE  
GRÜNE BOHNEN, SALZKARTOFFELN, KROKETTEN

22,90 EURO

RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN  
LEICHTE PFEFFERSAUCE, SAUTIERTE CHAMPIGNONS  
FRISCHES GEMÜSE, MACAIREKARTOFFELN

26,00 EURO

TAFELSPITZ, MEERRETTICHSAUCE, GRÜNE BOHNEN  
ROTE BETE, PETERSILIENKARTOFFELN 21,90 EURO

LAMMHÜFTE AUF THYMIANJUS  
GRÜNE BOHNEN, KARTOFFELGRATIN UND KROKETTEN 23,50 EURO

BARBARIE ENTENBRUST AN ORANGENSAUCE  
APFELROTKOHL, KARTOFFELGRATIN 23,00 EURO

GEBRATENES ZANDERFILET  
AUF MÖHREN-LAUCHGEMÜSE, DILLKARTOFFELN 22,50 EURO

#### SAISONAL

HIRSCH-UND WILDSCHWEINBRATEN  
WACHOLDERSAUCE, GEFÜLLTE BIRNE MIT PREISELBEEREN  
ROTKOHL UND ROSENKOHL  
KROKETTEN UND SALZKARTOFFELN 23,90 EURO

HIRSCHMEDAILLONS  
PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE  
GEFÜLLTER APFEL MIT PREISELBEEREN  
ROTKOHL, ROSENKOHL, MANDELBÄLLCHEN 28,00 EURO

GESPICKTE REHKEULE MIT PILZEN  
GEFÜLLTE BIRNE MIT PREISELBEEREN  
ROTKOHL UND ROSENKOHL  
MANDELBÄLLCHEN UND ROSMARINKARTOFFELN 25,50 EURO

## DESSERT

AMARETTO-BAISER-CREME AUF HIMBEERSAUCE	6,50 EURO
MARACUJA-PARFAIT AUF EIERLIKÖRSCHAUM	6,50 EURO
WALNUSS-KROKANT-PARFAIT AN WALDBEERENSAUCE	6,50 EURO
TARTE AU CHOCOLAT AN VANILLEEIS	7,00 EURO
ESPRESSO-MOUSSE & WALDBEEREN-PARFAIT AN VANILLESPIEGEL	7,50 EURO
VANILLEEIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE	6,80 EURO
VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN UND SAHNE	6,10 EURO
KARAMELEIS MIT HEISSEN ZIMTPFLAUMEN	6,80 EURO
VEGAN:	
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT CASSIS-SORBET	6,80 EURO