

Liebe Gäste der Andreasklause,

an dieser Stelle möchten wir Sie nochmals in unserem Lokal willkommen heißen und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt wünschen.

Sollten Sie einen Wunsch haben, der auf der Karte nicht zu finden ist, lassen Sie es uns wissen – wir sind flexibel.

Auf Vorbestellung sind selbstverständlich auch andere Gerichte für Ihre Festlichkeiten möglich – fragen Sie einfach unser Team.

Ebenso steht Ihnen für Festlichkeiten zuhause oder in Ihrem Betrieb gerne auch unser Partyservice zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit bei unseren Hausmacher Spezialitäten und noch schöne Stunden in angenehmer Atmosphäre.

Patrick Köhler & Team

Inhaber: Patrick Köhler

Obere Straße 7 * 76698 Ubstadt-Weiher * Telefon 07251/69926



Empfehlungen aus der Küche:

*Paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes und Bratensoße*

15,80

*Cordon Bleu vom Schwein, mit
Pommes und Bratensoße*

21,80

*Rumpsteak mit geschmorten
Zwiebeln, Bratensoße und Pommes*

26,80

*Hausgemachte, gebratene
Maultaschen mit geschmorten
Zwiebeln und gemischtem Salat*

12,90



Salate

Salatteller klein ^{11/18/19/20}	5,40€
Salatteller groß ^{11/18/19/20}	9,90€
Salatteller mit Blumenkohl – Käse – Medaillons ^{11/18/19/20}	11,80€
Salatteller Thunfisch ^{10/11/14/18/19/20}	13,80€
Andreasklause Salat mit Putenstreifen und Champignons ^{11/18/19/20}	15,80€
Chef Salat mit Rumpsteakstreifen und Champignons ^{11/18/19/20}	17,80€
Alle Salate mit Grünem-, Kraut-, Karotten- und Kartoffelsalat, sowie Tomaten, Gurken und Paprika	
Feldsalat mit Speck ^{11/19/20} (nur saisonal)	8,40€

Kalte Speisen

Wurstsalat mit Brot ^{10/11/13/19/20}	9,50€
Wurstsalat mit Pommes ^{10/11/19/20}	11,80€
Ochsenmaulsalat mit Brot ^{11/20} (nur saisonal)	9,50€

Suppen

Flädle Suppe ^{11/13}	4,90€
Markklößchen Suppe mit Eierstich ^{11/13}	4,90€



Hauptgerichte

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Brot und Bratensoße ^{11/18/21}	12,90€
Schnitzel paniert mit Pommes und Bratensoße ^{11/18/21}	15,80€
Rückensteak mit Zwiebeln, Bratensoße und Pommes ¹¹	15,80€
Rückensteak pikant, mit Paprika und Pommes ¹¹	15,80€
Rückensteak mit Champignon - Rahmsoße und Pommes ^{11/18}	15,80€
Cordon Bleu mit Pommes und Bratensoße ^{10/11/18/21}	21,80€
Schweinefilet an Champignon – Rahmsoße mit Pommes ^{11/18}	19,80€
Vegetarische Gemüse Schnitzel mit Pommes ¹¹	15,80€

Vom Rind

Rumpsteak mit Brot ¹¹	22,80€
Rumpsteak mit Pommes ¹¹	25,80€

Auf Wunsch bieten wir zu unseren Steaks:

Geschmorte Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, frischer Knoblauch
oder Pfefferrahmsoße jeweils 1,00€

Beilagen

Pommes ¹¹ , Spätzle ^{11/13} , Kroketten ^{11/13} oder Rösti ^{11/13}	4,00€
--	-------



Steaks aus unserem Reifeschrank

Dry Age vom Deutschen Rind

Bitte beachten Sie, dass nicht immer alle Steaks zur Auswahl stehen.

Unsere Dry Age Cuts sind ab ca. 500 Gramm möglich.

Gerne grillen wir auch ein Steak für 2 Personen für Sie!

Fragen Sie unser Personal nach aktuellen Angeboten.

-Unser Dry Age servieren wir jeweils mit gemischtem Salat und Pommes-

Dry Age Steak je 100g zu 17,00€

Großes Fleisch braucht Zeit, gut Ding will Weile haben

Zubereitungszeit mindestens 45 Minuten.

Vorbestellungen, um die Wartezeit zu verkürzen, nehmen wir gerne an.



Was ist Dry Aging?

Hierbei handelt es sich um ein Jahrhunderte altes Verfahren, das bis in die 70er Jahre angewendet wurde.

Leider ist dieses Verfahren aus ökonomischen Gründen in Vergessenheit geraten.

Geschmacklich ist das Dry Aging (aerobe Reifung) dem Wet Aging (anaerobe Reifung) weit überlegen.

Außerdem entstehen, im Gegensatz zur Vakuumreifung, durch den Sauerstoff ganz besondere Geschmacknuancen die meist mit nussig und buttrig beschrieben werden.

Warum ist Dry Age teurer als normales Fleisch?

Grundsätzlich passiert beim Dry Aging (Trockenreifung) folgendes:

- bis zu 2 Monate im Reifeschrank
- Wasser wird entzogen - dadurch wird der Geschmack konzentriert, ca. 20% Verlust des Anfang Gewichtes
- Enzyme werden aktiviert - dadurch wird das Fleisch zart und der Geschmack entwickelt sich buttrig und nussig
- Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen

Von welchem Tier wird das Fleisch zum Dry Aging genommen?

Bei uns ausschließlich Färsen, also Kühe die maximal 2 Jahre alt sind und noch nicht gekalbt haben.

Normalerweise wird Rindfleisch genommen, es lässt sich aber auch Schweinefleisch Dry Agen.



Für den kleinen Hunger

1 Paar Hausmacher Bratwürste mit Bratensoße und Brot	^{11/19/20}	11,90€
1 Paar Hausmacher Bratwürste mit Bratensoße und Pommes	^{11/19/20/24}	13,90€
Gebratene, hausgemachte Maultaschen (wahlweise auch Vegetarisch) mit gemischtem Salat	^{11/13/19/20}	12,90€
Käsespätzle mit gemischtem Salat	^{11/13/18/19/20}	11,90€
Kleines Schnitzel mit Pommes und Bratensoße	^{11/18/19/21}	9,50€
Kleines Rückensteak mit Champignon - Rahmsoße und Pommes	^{11/18}	9,50€
Kleines Rückensteak pikant, mit Paprika und Pommes	¹¹	9,50€
Kammsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes	^{11/18}	9,90€

Geflügel

Hähnchenschlegel mit Brot	¹¹	6,50€
Hähnchenschlegel mit Pommes	¹¹	9,90€
Halbes Hähnchen mit Brot	¹¹	8,90€
Halbes Hähnchen mit Pommes	¹¹	12,50€
Putensteak mit Pommes und Rahmsoße	^{11/18}	16,80€

Fisch

Seelachsfilet paniert, mit Kartoffelsalat	^{11/13/14}	11,90€
Wildlachsfilet gebraten, mit Kartoffelsalat	^{11/14}	14,80€



Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25l</u>	<u>0,4l</u>
Mineralwasser	1,50€	2,50€
Coca-Cola ⁸	2,30€	3,40€
Coca-Cola Zero ^{8/9}	2,30€	3,40€
Fanta ⁶	2,30€	3,40€
Cola-Fanta-Mix ^{6/8}	2,30€	3,40€
Bitter Lemon ⁷	2,30€	3,40€
Saftschorle	2,30€	3,40€
(Apfel-, Grapefruit-, oder Orangensaft, Johannisbeernektar)		
Mineralwasser - Flasche classic/medium/still	0,75l	4,20€

Fürstenberg Biere

Pils vom Fass ¹¹	0,3l	3,10€
Naturtrübes Helles vom Fass ¹¹	0,4l	4,20€
Radler süß/sauer vom Fass ¹¹	0,4l	4,20€
Hefeweizen hell vom Fass ¹¹	0,5l	4,40€
Hefeweizen dunkel ¹¹	0,5l	4,40€
Kristallweizen ¹¹	0,5l	4,40€
Riegeler Landbier ¹¹ Bügelflasche	0,5l	4,40€
Paulaner Hefeweizen / Weizenradler alkoholfrei ¹¹	0,5l	4,40€
Pils alkoholfrei 0,0% ¹¹	0,33l	3,10€
Zitrus Radler alkoholfrei 0,0% ¹¹	0,33l	3,10€



Weißweine

Müller Thurgau ²⁴ trocken	0,25l	4,30€
Riesling ²⁴ trocken	0,25l	4,30€
Grauburgunder ²⁴ trocken	0,25l	5,90€
Weißherbst ²⁴ halbtrocken	0,25l	4,30€

Rotweine

Heroldrebe ²⁴ halbtrocken	0,25l	6,70€
Spätburgunder ²⁴ feinherb	0,25l	6,90€
Merlot ²⁴ trocken	0,25l	7,20€

Weinschorle

	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Müller Thurgau Schorle ²⁴	2,90€	5,30€
Riesling Schorle ²⁴	2,90€	5,30€
Grauburgunder Schorle ²⁴	4,50€	6,90€
Weißherbst Schorle ²⁴	2,90€	5,30€
Rotwein Schorle ²⁴	4,50€	6,90€
Korea ²⁴	4,50€	6,90€



Flaschenweine

Weingut Stachel, Maikammer/Rheinland-Pfalz

Müller Thurgau, Qualitätswein trocken	1,0l	16,00€
Riesling, Qualitätswein trocken	1,0l	16,00€
Grauburgunder Spätlese, Qualitätswein mit Prädikat	0,75l	17,00€
Heroldrebe Rosé, Qualitätswein	1,0l	16,00€
Heroldrebe Rotwein, halbtrocken	1,0l	24,50€
Sweet Dreams Rotwein Cuvée, lieblich	0,75l	19,00€
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein feinherb	0,75l	19,00€
Sankt Laurent Rotwein, Qualitätswein trocken	0,75l	19,00€
Merlot, trocken	0,75l	20,00€



Heiße Getränke

Espresso ¹⁸	2,10€
Tasse Kaffee ¹⁸	2,60€
Cappuccino ¹⁸	3,50€
Latte Macchiato ¹⁸	4,50€
Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Schwarzer)	2,10€

Sekt

Sekt Hausmarke ²⁴	0,75l	12,90€
Freixenet ²⁴	0,75l	15,50€
Glas Sekt Hausmarke ²⁴	0,2l	4,20€
Aperol Spritz ^{6/7/24}	0,25l	5,80€
Hugo ²⁴	0,25l	5,80€
Lillet Wild Berry	0,25l	5,80€

Longdrinks

Bacardi Orange/Cola ⁸	2cl	3,50€
Wodka Lemon ⁷	2cl	3,50€
Asbach Cola ⁸	2cl	3,50€
Jacky / Johnny Cola ⁸	2cl	4,50€
Malibu Orange/Maracuja	4cl	4,50€
Campari Orange/Soda ^{6/7}	4cl	4,50€



Spirituosen

Obstler	2cl	2,40€
Williams Christ Birne	2cl	2,40€
Kirschwasser	2cl	2,40€
Mirabellenwasser	2cl	2,40€
Zwetschgenwasser	2cl	2,40€
Topinambur	2cl	2,40€
Ouzo	2cl	2,40€
Malteser	2cl	2,40€
Fernet Branca/Mentha	2cl	2,40€
Jägermeister	2cl	2,40€
Ramazotti	2cl	2,80€
Lysholm Linie Aquavit	2cl	2,80€
Haselnuss	2cl	2,50€
Xuxu Erdbeerlimes	2cl	2,40€
Baileys	4cl	3,20€



Allergenkennzeichnung

- 6 mit Farbstoff
- 7 Chinin haltig
- 8 Koffeinhaltig
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 Phosphat
- 11 Gluten haltiges Getreide
- 12 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 13 Eier und Eiererzeugnisse
- 14 Fisch und Fischerzeugnisse
- 15 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 16 Soja und Sojaerzeugnisse
- 17 Schalenfrüchte
- 18 Milch und Milcherzeugnisse
- 19 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 20 Senf und Senferzeugnisse
- 21 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 22 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 23 Weichtiere
- 24 Schwefeldioxid und Sulfite

Wir bitten um Beachtung:

Kreuzkontaminationen können bei der Verarbeitung immer möglich sein.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen hilft Ihnen unser Personal gerne weiter!



Öffnungszeiten

Montag & Mittwoch bis Freitag von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Dienstag und Samstag Ruhetag.

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Bei Fragen zu Partyservice oder Veranstaltungen in der
Gaststätte sprechen Sie uns an, unser Personal hilft Ihnen
gerne weiter.

Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesangebote

Keine Neuigkeiten und Aktionen verpassen:

Folgen Sie uns auf Facebook (Andreasklause Ubstadt)

oder Instagram (andreas_klause)