

# Essbares



## hausgemachte Vorspeisen

### Klaras Brotkorb

frisch aus unserem Ofen,  
kommt mit Butter und Sachen zum Dippen  
6.9

### Ziegenkäse im Speckmantel

auf fruchtigem Birnenkompott  
4.9

### Kürbissalat

mit Perlgrauben,  
Spinat & veganem Schafskäse  
5.9

+ vegan

### frittierte Kürbisfalafel

mit süß-saurem Kürbis-Chutney  
4.9

+ vegan

### panierter Ofenkürbis

mit Honig-Senf-Dip  
4.9

### Ofenschafskäse

mit Kräutern &  
Klaras Kruste  
4.9

### Kürbisrolle

mit Frischkäse & Spinat  
auf Kräuter-Schmand  
4.9

### „Eine Runde“ Vorspeisen bitte...!

Einfach 3 kleine Leckereien  
auswählen, dazu gibt's  
unseren Brotkorb  
mit Butter und Sachen  
zum Dippen.  
19.5

### Auf den Käse, Fertig, Los!

Eine besondere Käseauswahl aus dem  
Odenwald, Butter &  
Klaras Kruste,  
13.9

## Suppen

### fruchtige Tomaten-SUPPE

mit Basilikum-Frischkäse, dazu  
gibt's Klaras Kruste  
6.9

### Kürbiscreme-SUPPE

dazu gibt's Klaras Kruste  
6.9



#klarahanau

# Essbares



## unsere leckeren stullen

### vegane Gemüsestulle

Hummus, Saisongemüse, Sesamcreme und geröstete Kerne kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot

14.9

\*vegan

### Klaras Camembertstulle

gebackener Camembert auf Preiselbeer-Schmand und Gartengrün kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot

14.9

### warme Schafskäsestulle

Kräuterschafskäse, Gartengrün und Hummus kommen auf unser frisch gebackenes Krustenbrot.

14.5

## Da haben wir den salat

### Herbstsalat

Wildkräuter und Blattsalate mit Paprika, Radieschen, gelben Karotten, Gurken, Tomaten, Urkarotten, gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen, hauseigenen Vinaigrette, dazu gibt's Klaras Kruste

**Pur 11.9 mit paniertes Hähnchenbrust 16.0**  
**mit Ziegenkäse 14.9 mit Camembert & Preiselbeeren 14.9**  
**mit Ofenkürbis und süß-saurem Kürbis-Chutney 14.9**

### große Salatschüssel

Einfach auf den Tisch stellen und teilen!

Wildkräuter und Blattsalate mit Kohlrabi, Paprika, Radieschen, gelben Karotten, Gurken, Tomaten, Urkarotten, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, hauseigenen Vinaigrette, dazu gibt's Klaras Kruste und Landbutter

19.9

\*für Familie und Freunde



#klarahanau

# Essbares



## Hauptsachen

### **Wiener Kalbsschnitzel aus der Region**

mit handgemachten Pommes, Beilagensalat,  
dazu Preiselbeeren und Klaras Ketchup

21.9

### **250g Rumpsteak**

#### **vom deutschen Weiderind aus der Region**

mit Schmorzwiebeln & Bratkartoffeln

29.9

### **Bio-Bauernbratwurst vom Biohof May**

mit Kürbis-Kartoffelstampf, Jus, Schmorzwiebeln  
& Beilagensalat

15.9

### **Bio-Schweineschnitzel vom Biohof May**

mit Kürbiskernpanade, Kürbis-Kartoffelstampf & Käsesoße  
dazu Beilagensalat

19.9

### **Hähnchenbrust Winzer Art**

mit Trauben in Kräuter-Weißweinsöße,  
dazu Bio-Dinkel-Risotto

18.5

### **herbstlich veganes Dreierlei aus dem Ofen**

\*vegan

Kürbis, Kräutersaitlinge & Blumenkohl auf Rote Bete-Püree,  
dazu einen handgemachten Dip

15.5

### **Bio-Schweinefilet vom Biohof May**

mit grüner Pfeffersoße, gebratenen Pilzen &  
Bio-Dinkel-Fettuccine

26.5



#klarahanau

# Essbares

---

★  
**Nudeln aus der Region**  
täglich frisch und handgemacht

**handgemachte Ravioli gefüllt mit Walnuss & Feige**

in veganem Tomatenrahm, Kirschtomaten & gerösteten Kernen

13.9

\*vegan

**Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat**

mit Tomatensoße & frischem Parmesankäse

13.9

**vegane Dinkel-Spiralen**

mit einer schmackhaften Linsenbolognese

13.9

\*vegan

**handgemachte Gnocchi**

gefüllt mit Kürbis

in Kräuterrahm, Schafskäse & Kürbiskernen

13.9

**Crespelle mit Steilpilzfüllung**

in Tomaten-Sahne-Soße und Parmesan überbacken

14.9

## was süßes geht immer

**Klaras Vanillnudeln**

mit Vanillesoße, frischen Beeren & Sahne

6.5

**warmer Topfenstrudel**

mit warmer Vanillesoße

6.9

**Klaras hausgemachte Kuchen**

besten Käsekuchen

Veganer Schoko-Zucchinikuchen

Omas Apfelstreusel

je 3.5

mit Sahne + 0.5



#klarahanau

# Essbares



Pssttttt...  
neues vom Biohof May

Der Biohof May...

..ist ein kleiner ökologischer Familienbetrieb an den Ausläufern der bayrischen Rhön. Bio ist für den Biohof May kein Business, sondern Selbstverständlichkeit. Seit 1989 wirtschaftet der Hof nach den Richtlinien des Naturlandverbandes. Sie glauben an gute, gesunde, und authentische Lebensmittel, an eine neue Gemeinschaft von Bürgern und Bauern. An eine andere Landwirtschaft! Der Hof legt großen Wert auf ausgewogene Nahrung (hofeigene Futtermischung) und viel Grünfutter und Heu so wie einen respektvollen Umgang mit den Tieren.

## **Bio-Bauernbratwurst vom Biohof May**

mit Kürbis-Kartoffelstampf, Jus, Schmorzwiebeln  
& Beilagensalat  
15.9

## **Bio-Schweinefilet vom Biohof May**

mit grüner Pfeffersoße, gebratenen Pilzen &  
Bio-Dinkel-Fettuccine  
26.5

## **Bio-Schweineschnitzel vom Biohof May**

mit Kürbiskernpanade, Kürbis-Kartoffelstampf & Käsesoße  
dazu Beilagensalat  
19.9



#klarahanau