



Glas Gänseschmalz

zum Mitnehmen

ca. 160g 4,90 €

Unsere Weihnachtsmenüs

Unsere Weinempfehlung zur Gans



Giomé	0,2 l	0,75 l
Cà Maiol, trocken		
Lombardei, I.G.P.	7,00 €	25,50 €

Dieser Name bezieht sich auf ein Wort des antiken Roms: „Giomelle“, dass die Verbindung zweier Dinge bezeichnet.

Tatsächlich vereint der **Giomè** zwei Komponenten: **Groppello**, die einheimische Rebsorte aus dem Hinterland des Gardasees und eine Cuvée aus den Sorten **Marzemino**, **Barbera** und **Sangiovese**, die hier schon lange wachsen.

Nach der Gärung und dem Ausbau in Edelstahl, die nach Rebsorten getrennt erfolgen, wird der Verschnitt gewählt, der Giomè ins Leben ruft: einen mittelkräftigen, frischen und ausgewogenen Wein.



Primitivo del Salento		
Tenuta Boncore, trocken		
Apulien, I.G.T.	6,50 €	22,50 €

100% Primitivotrauben garantieren ein üppiges und sanftes Weinvergnügen.

Erdbeere, Himbeere und Cassis geben den Ton an mit eindeutigem Focus auf der Fruchtigkeit.



Château Bas		
Coteaux d'Aix ein Provence Rouge	7,50 €	28,00 €

Ein spitzen Cuvée aus den Trauben Grenache und Syrah.

Das Weingut aus der Provence ist seit 2010 Bio-Zertifiziert

Das Bukett ist frisch und reich an schwarzen Früchten und leichten Pfeffernoten.

Im Geschmack ist er ausgewogen mit Noten von Lakritz und Toffee.



Antonia		
Cuvée von Domina und Spätburgunder		
Weingut Brennfleck, trocken		
Franken, Q.b.A.		65,00 €

Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.

Aufwendige Handarbeit und Selektion im Weinberg, sowie Fingerspitzengefühl beim Ausbau prägen diesen gehaltvollen und ausdrucksstarken Rotwein, welchen wir unserer zweiten Tochter Antonia widmen. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe und besticht mit komplexen Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Nuancen von Mandel.

Im Geschmack ist er sehr vielschichtig, elegant mit samtiger Struktur.

Sie haben jeweils die Wahl
zwischen zwei Suppen, sechs Hauptgerichten und drei Desserts

Vegane Kürbiscremesuppe
mit Ingwer und Kokosnussmilch

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen,
Wurzelgemüse und Eierstich



Hirschsauerbraten in kräftiger Jus
mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß
Menüpreis 40,50 €

Knuspriger Schweinebauch, über Nacht gegart,
auf Kartoffel- Buttergemüse und kräftiger Bratenjus
Menüpreis 34,50 €

Maishähnchenbrust auf Steinpilzrahm
mit sautiertem Wurzelgemüse und Bandnudeln
Menüpreis 41,50 €

Wolfsbarschfilet in Butter geschwenkt
auf Kartoffel- Marktgemüse in Safran
und Sauce à la creme
Menüpreis 41,50 €

Veganes Gemüse- Curry mit Eibly Weizenreis
Menüpreis 35,50 €

Gänsebraten von Brust und Keule
mit Kartoffelkloß, Apfelrotkohl, Rosenkohl und Bratapfel
Menüpreis 54,00 €



Kaiserschmarren Apfelkompott und Vanilleeis

Geeiste Raffaello- Mousse mit Mango- Pfirsichsalat

Veganes Toffee Eis mit Apfel- Crumbles und Mango- Pfirsichsalat

Biere vom Fass



Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	2,60 €
0,5 l	5,00 €

Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,60 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,00 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,00 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,60 €
Brohler classic oder still	0,25 l	2,60 €
Brohler medium oder still	0,75 l	6,30 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,80 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,00 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	6,00 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Riesling Schiefersteil, trocken, Markus Molitor, Rheinhessen	0,2 l	7,80 €
Chardonnay, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	5,50 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	5,50 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,00 €
Château Bas, Coteaux d'Aix ein Provence Rouge, trocken	0,2 l	7,50 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
Hugo & Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 €

Flaschenweine (Jahrgänge unter Vorbehalt)

Weißwein

2021 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2021 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €
2020 er	Riesling Schiefersteil, trocken,	
Rhein Hessen	Markus Molitor,	30,50 €
2021 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2021 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2021 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2018 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2018 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

Rosé

2021 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2020 er	Bardolino - Rosé	
Venetien	Chiaretto, Serenissima	23,50 €

Rotweine

2015 er	Kreuznacher Spätburgunder, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	26,50 €
2020 er	Château Bas	
Provence	Coteaux d'Aix, trocken	28,00 €
2020 er	Tenuta Boncore, trocken	
Apulien	Primitivo del Salento I.G.T.	24,50 €
2019 er	Giomé	
Lombardei	Cà Maiol, I.G.P.	25,50 €

„Zu VÍno sag ích nie no!!!“

Dessert- & SchaumweÍne

WeÍBweÍne

2015 er	Silvaner Beerenauslese Edelsüß		
Franken	Weingut Brennfleck	0,5 l	42,00 €
1997er	Enkircher Ellgrub		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ullrich Langguth	0,5 l	38,50 €
2015er	Piesporter Goldtröpfchen		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ulrich Langguth	0,75 l	36,00 €
2009 er	Bruttinger Pfarrgarten		
Mosel	Riesling, Spätlese, trocken		
	Weingut Klein- Götz	0,75 l	33,00 €

SchaumweÍne

		0,1 l	0,75 l
Sekt „Haus Kleinlosen“ trocken	4,00 €		24,50 €
Prosecco	4,00 €		24,50 €
Moncontour - Crémant de Loire, brut			
Methode traditionelle			28,50 €
Champagner aus dem Haus „Gosset“		0,375 l	0,75 l
Excellence, extra brut			65,00 €
Grande Réserve, brut	38,00 €		90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €		95,00 €

2 cl

Spirituosen

Korn	32 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,60 €
Uerdinger	38 %	2,60 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,60 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Vodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €
Topinambur Süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	2,60 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,60 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,00 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2,60 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,60 €
Ouzo 12	38 %	2,60 €

Whisky

Ballantines	4 cl	40 %	4,50 €
Jim Beam	4 cl	40 %	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	40 %	6,00 €

Longdrinks 0,25 l

4 cl Spirituose (Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Gordon's)	7,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	4,50 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	8,50 €
London Mule (Tanqueray Gin, Ginger Beer, Limette)	8,50 €

Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

Neu im Sortiment!!!

Krabeldiwandnuff 50 % 2 cl 4,00 €

Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm. **Definitiv nur etwas für Profis**

Feier Deiwel 30 % 2 cl 3,00 €

Wem der Klassiker zu intensiv ist, liegt hiermit genau richtig, feurig im Abgang, jedoch versehen mit der entspannten Wirkung der über 30 vielseitigen Kräuter

Sexy Hexi 25 % 2 cl 3,00 €

Der Sauerkirschlikör mit feiner Mandelnote – auch bekannt als Persiko
Genau das Richtige für Süßschnuten und Fruchtliebhaber

Obstler, Williams Birne, Mirabellengeist, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,00 €

Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume

35 % 2 cl 3,00 €

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,00 €

Trüffel- Sahne- Likör 15 % 2 cl 3,00 €

Herbs Honey – Ein Leckerchen! 50 % 2 cl 3,00 €

Edel, konzentriert, konsequent...

In der Kategorie der Edelbrände noch einmal zu sondieren
und die besten in einem kleinen erlauchten Kreis zusammen zu fassen, ist nur möglich bei
Zugrundelegung höchster Ansprüche an die Qualität des Ausgangsprodukts, die Sorgfalt
der Verarbeitung zur Maische und die Kunst der Destillation.

Dabei wurde konsequent auf Vor- und Nachlauf verzichtet und allein der beste, der mittlere
Teil des Destillats, fand in seiner reinsten Form den Weg in die Flasche.

Zigeunerweichsel -Kirschbrand 41,5 % 2 cl 4,50 €

Löhr Zwetschgenbrand 40,5 % 2 cl 4,50 €

1903 – 2023

120 Jahre Haus Kleinlosen

16. bis 18. Juni

Im und um das Haus Kleinlosen
Familien- Gastronomie in 4. Generation
3 Tage Programm für „Groß und Klein“

Ein Jahr voller Programm

ab 18. Januar

wieder jeden Mittwoch - leckere Reibekuchen
außer Aschermittwoch

Sonntag, 5. Februar

Krimidinner,
das spannendste und leckerste Weihnachtsgeschenk!



„Altweiber-Party“

Donnerstag, den 24. Februar

„Jecke in Verberg“

Samstag, 26. Februar

„Chaotenball“

Sonntag, 27. Februar

Weitere Termine folgen: Tanz in den Mai, Vatertag, usw...