



Einkehren, Urlaub machen und sich mit selbst produzierten Spezialitäten verwöhnen lassen, wo die „Könige der Wälder“ zu Hause sind.



Kleblmühle 1 · 94481 Grafenau · Tel.: 0 85 52/96 01-0 · www.kleblmuehle.de



Familie Scheichenzuber, v. li. Philipp, Josef, Sabine und Manfred



**Grafenau.** Die „Kleblmühle“ bei Grafenau ist ein besonders gastronomisches Erlebnis mit eigenen Wildspezialitäten. Das Landhotel „Kleblmühle“ liegt im romantischen Ohetal (an der kleinen Ohe) und verspricht einen angenehmen, erholsamen Aufenthalt für Einheimische und Feriengäste. Gastronomie erleben in unseren verschiedenen Räumlichkeiten und auf einer der schönsten Sonnenterrassen! (1. Platz bei der Terrassenprämierung im Landkreis Freyung-Grafenau) mit großem Kinderspielplatz. In unserer NEUEN hauseigenen, modernen Metzgerei mit Schlacht-, Zerlege- und Produktionsräume natürlich mit EU-Zulassung verarbeiten wir das eigene Rotwild sowie Wild aus heimischen Revieren für feine Gerichte im Restaurant und produzieren die ganze Palette an Hirschwurst-Spezialitäten selber. Die Wildgerichte in der Gastronomie sind z.B. Hirschbraten, Hirschbraten Försterin Art,

Hirsch-Edelgulasch, Medaillons vom Rücken und Filet, zarter Hirschschinken, frische Hirschleber, Hirschlungerl, Wilderertopf, Wildschweinbraten, Rehbraten, Hirsch-Leberkäse, Bratwürste, Käsekrauter und Currywürste selbstverständlich vom Hirsch. Zusätzlich bietet unsere reichhaltige Speisekarte saisonelle, regionale, traditionelle, herzliche Gerichte vom Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Steaks, vitaminreiche Salate und herzliche Brotzeiten. Es kann sich also jeder nach seinem Geschmack verwöhnen lassen. Durchgehend warme Küche! Aus der Spezialitätentheke können Sie (Di-Mi-Do-Sa-So ganztägig und Fr. ab 17<sup>00</sup> geöffnet) nach Herzenswunsch für zuhause einkaufen: Hirsch-Edelsalami, Pfefferbeißer, Kaminwürste, Kochsalami, Leberkäse, Rauchsalami und frisch aus dem Buchenrauch zarter Hirschschinken sowie Hirsch-Brühwürste z.B. Bratwurst, Käsekrauter, Currywürste, Knacker

usw. und in der Dose Hirsch-Edelgulasch, Leberkäse, Lüngrerl und Bierwurst. Das Aushängeschild von Manfred Scheichenzuber (Betriebsinhaber) sind seine oben genannten Hirschprodukte. Die Leidenschaft der Rotwildzucht betreibt er seit 25 Jahren und hat es auch an seine beiden Söhne Josef und Philipp (beide gelernte Köche und voll im Betrieb integriert) weiter gegeben. Alle drei haben die Sachkundeprüfungen zum Schießen, Schlachten und Verarbeitung abgelegt und betreiben diese gemeinsam. In unserem landwirtschaftlichen Betrieb wird großer Wert auf die eigene Futterproduktion (Grassilage, Heu, Mais, Getreide ...) sowie auf die Bearbeitung gelegt und somit für beste Futterqualität gesorgt. Die Chefin Sabine Scheichenzuber ist für alles verantwortlich, den ein funktionierender Hotelbetrieb erfordert, wie z. B. für den Service, die Buchungen und Zimmerbelegungen (in modernen vor kurzem renovierten Zimmern,



Bayerische Schmankerl, trendiges Gastro-Ambiente Wildspezialitäten Biergarten, Sonnenterrassen Spielplatz



Komfort-DZ, Premium-App, Deluxe-App und FeWo – hier wurde besonders auf die Harmonie mit viel Altholz, Glas und Stein gelegt. Natürlich kombiniert mit modernen Flair und Herz! Somit wird für einen erholsamen und unvergesslichen Aufenthalt für unsere Gäste bestens gesorgt. Bei schönem Wetter kann man auf der mit neuer Bestuhlung aus Eschenholz, nachhaltig und traditionell gestalteter Sonnenterrasse (teilweise überdacht) bei kühlen Getränken, Kaffeespezialitäten, leckere Kuchen, Torten, verführerische Eisbecher, Brotzeiten sowie Speisen aus unserer reichhaltigen Küche genießen. Oder verwöhnen Sie sich schon am Morgen mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet inkl. Kaffeespezialitäten, Marmeladen, Säften, Müsli, Joghurt und Obst .....! (Reservierung erforderlich) Jeden Donnerstag wird nach wie vor der im Gastgarten stehende Holzbackofen angeheizt und das traditionelle Sauerteig-Bauernbrot gebacken, das man zu einer herzhaften

Brotzeit, oder auf Vorbestellung auch für zuhause genießen kann. Seit nunmehr 52 Jahren (1971) kehrt man in die „KLEBLMÜHLE“ ein und genießt Ihre Gastfreundschaft. Für 2021 war eine 50 Jahr Feier geplant, konnte aber wegen Corona nicht stattfinden. Deshalb haben wir uns wieder etwas Neues einfallen lassen, damit wir Ihnen immer attraktive Angebote bieten können. Ja, die Kleblmühle ist ein Familienbetrieb in dem die Familie Scheichenzuber, (Sabine, Manfred, Josef, Philipp und natürlich auch der Senior Josef) mit ihrem fleißigen Team die Gastfreundschaft teilt und Wert darauf legt, dass man sich bei Ihnen wie zu Hause fühlt. Nur dieses miteinander macht die Erlebnis-Gastronomie möglich, die stets aufs Neue zum Wiederkommen einlädt und die Gäste Ihre Einkehr und Ausflüge hierher zu einer besonderen Erfahrung werden lässt. Wir bedanken uns bei allen unseren Gästen und freuen uns weiterhin für Sie dazu sein. – eb



Hirschspezialitäten-Theke



Sonnenterrasse