

Rib & Burger restaurant 't Klauterwoud



't Klauterwoud

Klein Oisterwijk
rib & burger restaurant

Lunch

Gerechten van de lunchkaart zijn tot 16.00 uur te bestellen

Al onze lunchgerechten worden geserveerd met brood van

Robért van Beckhoven

Sandwich Klein Oisterwijk	€ 6,25
Met o.a. gerookte kip, spek, ei, pestomayonaise en licht geroosterd brood	
Pistolet Verantwoord	€ 5,75
met ham, kaas, komkommer, ei, tomaat en sla	
Pistolet vleesbouillonsalade	€ 5,25
Pistolet krabsalade	€ 5,75
Pistolet Walhoevse specialiteit	€ 6,25
Met geitenbrie, spek, walnoten, tomaat, sla en honing-mosterd dressing	
Pistolet hammetje van Jos	€ 5,75
Met beenham en beenhamsaus	
Pistolet Pittig Kippetje	€ 5,75
Met kip piri piri (warm)	
Pistolet Speciaal	€ 5,25
Met reepjes ham, spek, champignons, ui en chilisaus (warm)	
Pistolet ham/kaas	€ 3,75
Pistolet tonijnsalade 	€ 5,25
Huisgemaakt	

Gerechten van de lunchkaart zijn tot 16.00 uur te bestellen
Al onze lunchgerechten worden geserveerd met brood van
Robért van Beckhoven

Tosti € 3,25
Ham/Kaas

Tosti van de week € 3,75
Vraag aan een van onze medewerkers

Tosti Speciaal € 3,50
Met een gebakken ei

Tosti Hawaiï € 3,50
Met ananas

Een Robértje € 2,75
Worstenbroodje van Robért van Beckhoven

Stiefeltje € 7,00
3 sneetjes licht geroosterd brood met gebakken ei, ham, kaas, klein kopje tomatensoep en verse jus d'orange



Stiefeltje kids € 4,50
1 snee licht geroosterd brood met zoetwaren,
Zacht wit broodje met 2 knakworstjes en een glas melk

Broodje Knak € 3,25
Zacht broodje met 2 knakworstjes

La Trappe
TRAPPIST
30g O.G.T. Brouwerij



Neerlands enige Trappist

La Trappe Quadrupel bitterbal

De meest bijzonder snack in ons assortiment is de La Trappe Quadrupel bitterbal. De Jong Food ging hiervoor een unieke samenwerking aan met Brouwerij de Koningshoeve in Berkel-Enschot.

La Trappe Quadrupel is een amberkleurig speciaal bier met een alcoholpercentage van 10%. De smaak van dit speciaal bier combineert uitstekend met de ambachtelijke vulling van kwaliteitsingrediënten in deze rundvleesbitterbal.

La Trappe komt niet alleen terug in de bitterbal, op onze kaart vindt u ook de Koningsburger waarbij u La Trappe kunt proeven.

Tevens is een van de zes marinades bij de spare-ribs de La Trappe marinade! En niet te vergeten, de La Trappe kaas op ons Tapas Plateau!

www.koningshoeven.nl



Borrelhapjes

Tortilla chips met kaas en tomatensalsa (groot) ✓	€ 4,25
Tortilla chips (groot) Met pittig gekruid gehakt, kaas en tomatensalsa	€ 5,25
Bitterballen met mosterd (10 stuks)	€ 4,25
Bitterballen La Trappe (6 stuks)	€ 5,25
Mini kaassoufflés (8 stuks) ✓	€ 4,50
Mixhapjes met mayonaise (8 stuks)	€ 4,25
Vlammetjes met vlamkensaus (8 stuks)	€ 4,75
Chickenwings met chilisaus (8 stuks)	€ 5,75
Tapas plateau* Kaas, worst, gedroogde tomaat, olijven, mosterd, stroop en stokbrood met kruidenboter	€ 12,25
Hapjesplateau* 10 bitterballen, 6 chickenwings, 8 mixhapjes en 8 vlammetjes incl. saus	€ 13,25

*Tot 17.00 uur te bestellen





Robèrt van Beckhoven

Bijna al ons brood wat u proeft in ons restaurant komt van Robèrt van Beckhoven. De achternaam van Robèrt (van Beckhoven = Bakoven) zegt eigenlijk al genoeg: een familie met een rijke geschiedenis in de bakkerijbranche. Opa van Beckhoven verhuisde in 1927 met zijn gezin naar Oisterwijk om een bakkerij te beginnen. De broer van opa besloot met zijn bakkerij in Haaren te blijven. De vader van Robèrt, Jan van Beckhoven, zette later als oudste zoon, samen met zijn broer, het bedrijf in Oisterwijk voort.

Robèrt: "Om te beginnen vroegen collega's mij steeds vaker of ik patisserie producten voor ze wilde maken. Daarom kocht ik op mijn beurt het brood in bij collega's. En zo kwam van het een het ander. Na een grote opdracht uit het bedrijfsleven, besloot ik dat mijn toekomst elders lag en verkocht ik de winkel." In maart 2005 was weer tijd voor een ingrijpende verandering. Het bedrijf verhuisde van de oude bakkerij naar een nieuw pand op een klein industrieterrein in Oisterwijk. Vanaf dat moment kan het productieproces plaatsvinden onder optimale omstandigheden, volledig aangepast aan HACCP en de eisen van deze tijd, zoals vriescapaciteit zoals die wenselijk is om de kwaliteit van gebak te garanderen. Robèrt is inmiddels Meester Patisier en Meester Boulanger en heeft bijna alle titels op zijn vakgebied al gehaald.

*bij*Robèrt

Dat merk je en dat proef je!

www.bijrobert.nl

Deze producten zijn ook verkrijgbaar in onze Streewinkel

Starters , Soepen & Salades

Starters

Uienrondjes met aioli (8 stuks) ✓ € 3,75

Chickenwings met chilisaus (8 stuks) € 5,75

Tortilla chips met kaas & tomatensalsa (klein) ✓ € 3,25

Tortilla chips (klein) € 4,00
met pittig gekruid gehakt, kaas & tomatensalsa

Plankje van Beckhoven ✓ € 5,25
2 pistoletten met aioli, kruidenboter en tapende

Soepen

Proeverijtje € 4,00
Joke's tomatensoep en de soep van de week

Joke's tomatensoep € 4,00
Met gehaktballetjes en boerensoepgroenten

Soep van de week € 4,00
Vraag aan een van onze medewerkers

Joke's tomatensoep voor de kids € 2,75

Salades

kleine trek

grote trek

Gezonde kipsalade € 6,75 € 11,50
Salade met gerookte kip, spek, ananas, pijnboompitten en zachte kerrie dressing

Salade het Lot ✓ € 6,75 € 11,50
Salade met geitenkaas, walnoten en honing mosterd dressing

Salade het Groene Woud ✓ € 6,75 € 11,50
Veganistische salade

Jack's salade € 7,25 € 12,00
Salade met gerookte meerval, pijnboompitten en kempische kruiden dressing

Alle salades en soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



Viskwekerij De Stroom

Educatieve Viskwekerij De Stroom dankt zijn naam aan het kronkelende riviertje De Beerze waar het bedrijf aan grenst. In dit fraaie beeklandschap vlakbij het pittoreske Oirschot kweken wij Meerval op een milieubewuste wijze.

In het hart van Het Groene Woud aan het Beekdal van de Beerze ligt ons gezinsbedrijf Educatieve Viskwekerij de Stroom. Niet alleen het bedrijf, maar ook de omgeving heeft de afgelopen jaren een enorme kwaliteitsimpuls gekregen. Eigenaar Jack (IVN-watergids en Agrarisch Natuurbeheerder) begeleidt u graag via de vlinderweide naar de kikkerpoel, of door één van de vele natuurgebieden in de omgeving. Het bedrijf is onder andere aangesloten bij Klasseboeren, waarbij schoolkinderen naast het kweken van vis, ook in contact komen met de natuur op en rondom ons bedrijf.

Op onze menukaart vindt u verschillende gerechten terug met de Meerval van Viskwekerij de Stroom. Een van de voorgerechten is Jack's salade, met daarin de gerookte meerval. Tevens kunt u dit lekker visje ook als hoofdgerecht bestellen.

www.viskwekerijdestroom.nl



Vleesgerechten

Groene Woud Schnitzel	€ 14,00
Kampina Haasje Varkenshaas reepjes	€ 14,75
Saté op 'n stokkie Kipsaté, kroepoek, atjar en ananas	€ 13,50
Proef de Streek 2 burgertjes en 2 stukken spare-ribs	€ 14,75

**Bovenstaande gerechten kunnen worden geserveerd
met de volgende sauzen:**

Champignonsaus	€ 1,00
Groene pepersaus	€ 1,00
Stroganoffsaus	€ 1,00

Visgerechten

De Stroom Meerval van meervalwekerij de Stroom uit Oirschot	€ 15,50
Zalmfilet Op de huid gegrild	€ 15,50
Gamba's In een rode pesto saus met knoflook en groentes	€ 15,00

Bovenstaande gerechten kunnen worden geserveerd met:
Vissaus met dille € 1,00

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met friet of krieltjes en salade**

Het verhaal van Smaakgeheimen

Het begon allemaal in de keuken van het restaurant van Adrie & Miriam, op de bourgondische markt in Eersel. Chef-kok Miriam had schriften vol recepten. Van dressings tot kaasdips en van sauzen tot vinaigrettes. De gasten plaatsden hun commentaar in de kantlijn, en zo werden recepturen keer op keer verder verfijnd, totdat de perfecte samenstelling gevonden was. Deze smaakmakers waren zo geliefd dat de gasten ze ook mee naar huis kregen.

Toen ontstond het idee om de lekkernijen ook in consumenten- en horecaverpakkingen uit te brengen.



"Met Familie en vrienden aan tafel zitten is ons geluksmoment!"

Deze producten zijn ook verkrijgbaar in onze Streekwinkel



Krabbetjes

Zoetekauw

Honing

Pittige dame

Piri Piri

Extra pittige dame

Pikant

La Trappertje

La Trappe dubbel

Roosterfeest

BBQ

Tegendraads

Knoflook/ketjap



Keuze uit bovenstaande smaken

€ 14,75

Besluiteloos

Triootje krabbetjes met smaken naar keuze

€ 16,50

Eindeloos

Onbeperkt krabbetjes eten, smaak naar keuze

€ 17,75

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met friet of krieltjes en salade**



De Walhoeve

In Rib & burger restaurant 't Klauterwoud gebruiken we veel producten van De Walhoeve, onder ander het rundergehakt waarvan wij zelf de burgers maken. De vleesbouillonsalade, krabsalade en Geitenbrie, die u op de lunchkaart ziet staan, zijn ook afkomstig van De Walhoeve.

De La Trappe kaas, zongedroogde tomatenkaas en twee verschillende soorten worst bij het Tapasplateau, zijn wederom van De Walhoeve afkomstig.

Bij De Walhoeve zijn ze al ruim 35 jaar bezig met het verzorgen van vleesstieren. Ieder jaar wordt met veel zorg een aantal kalfjes gekocht en deze dieren mogen rustig groeien tot ze volwassen zijn en een perfecte vleeskwiteit hebben. Tegen de leeftijd van twee jaar zijn ze rijp en worden ze geslacht. Het vlees van de dieren komt terug op de boerderij en daar wordt het uitgesneden door een professionele slager en aan de toonbank vers verkocht. Ook word het verwerkt in salades en gesneden verkocht.

In 1974 werd een nieuw bedrijf gebouwd aan de Hoge Wal in Goirle, genaamd "De Walhoeve". Omdat er toen een tekort was aan vlees in Europa was het heel interessant om vleesstieren te gaan houden. Er werd een stal gebouwd voor 250 stieren volgens de nieuwste inzichten en daarnaast werden er ook stallen ingericht voor ongeveer 150 kalveren.

In 1997 werd er ook besloten om zelf vlees te gaan verkopen van de beste stieren van het eigen bedrijf.

www.walhoeve.nl



Burgers

Alle burgers worden geserveerd op een wit of bruin pistoletje
van Robèrt van Beckhoven

	Kleine trek	Grote trek	Blaarkoppen vlees
Klein Oosterwijk Burger Beefburger met taugé, courgette, paprika, rode peper, teriyaki saus & sesamzaadjes	€ 9,75	€ 13,25	+€ 1,75
Eric's Favoriet Beefburger met gebakken ui, gebakken ei, gebakken spek en cheddarkaas	€ 9,75	€ 13,25	+€ 1,75



Manon op d'r Best Trio van burgers beef, kip en lam		€ 13,00	
Hilvertje Kipburger met sla, satésaus en gefrituurde uitjes	€ 9,75	€ 13,25	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
friet of krieltjes en salade



Frank van Helvoirt Blaarkoppenvlees

Aan de Oirschotsebaan 21 ligt de schitterende Hoeve Hooge Heide.
Deze hoeve is een van de 8 agrarische bedrijven op
het Landgoed Rozephoeve.

Frank van Helvoirt is de bewoner van dit landgoed en heeft het
rundvee-akkerbouwbedrijf van moeders kant overgenomen in 1999.

Het blaarkop vee verblijft 's winters in de achterliggende stallen en in
de zomer lopen de koeien in de omliggende weilanden los.

Je herkent de blaarkopkoeien aan hun witte koppen
met rode of zwarte blaren rond hun ogen.

Het Rib & burger restaurant 't Klauterwoud bereid zijn
blaarkopburgers met 100% vlees van de blaarkop.
Dit past zeker in onze filosofie om met streekproducten
te werken en ze te promoten.



	Kleine trek	Grote trek	Blaarkoppen vlees
Konings Burger Beefburger, sla, gebakken ei en een jus van La Trappe met gebakken ui	€ 9,75	€ 13,25	+€ 1,75
Mortel Burger Beefburger met sla, bacon, tomaat, komkommer, gebakken ui en truffelmayonaise	€ 10,25	€ 13,75	+€ 1,75
Schnitzel Burger Schnitzel met sla, kaas, gebakken ui, champignons en piri-piri saus	€ 10,25	€ 13,75	
De Beerze Burger Meervalburger met sla, gebakken paprika, courgette, rode peper en vissaus	€ 9,75	€ 13,25	
IVN Burger  Vegetarische burger gemaakt van geitenkaas met mangosaus	€ 9,75	€ 13,25	
Burger het Lot Beefburger met sla, cheddarkaas, rauwe ui en ketchup	€ 9,25	€ 12,75	+€ 1,75



Ivan's Burger Kipburger met sla, tomaat, pancetta, mozzarella, pesto en pijnboompitten	€ 9,75	€ 13,25	
--	--------	---------	--

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met friet of krieltjes en salade**

	Kleine trek	Grote trek	Blaarkoppen vlees
Hawai Burger Kipburger met sla, ananas, kaas en een gebakken ei	€ 9,25	€ 12,75	
Toppertje Beefburger met sla, tomaat, bacon, rauwe ui en beenhamsaus	€ 9,75	€ 13,25	+€ 1,75
Joppie Burger Kipburger met sla, komkommer en joppiesaus	€ 9,25	€ 12,75	
Bbq Bacon Burger Beefburger met sla, bacon, tomaat, gebakken ui en bbq saus	€ 9,75	€ 13,25	+€ 1,75
Burger van Stijn Lamsburger met sla, spek, tomaat, honing en geitenkaas	€ 11,75	€ 15,25	
Kempische Burger Lamsburger met sla, taugé, bosui, champignons en tzatzikisaus	€ 11,25	€ 14,75	
Kampina Burger Kipburger met sla, taugé, champignons, bosui en een pikante saus	€ 9,25	€ 12,75	
Mexicaanse Burger Kipburger met sla, tomatensalsa, kaas en tortilla chips	€ 9,75	€ 13,75	
Kwartaal-burger Elk kwartaal een andere burger Vraag aan een van onze medewerkers	€ 9,25	€ 12,75	

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met friet of krieltjes en salade**

Kwartaal-burger

Burger gemaakt van het blaarkop rund
met een topping van zuurkool,
spek en bbq-saus.
Dit alles op een pistoletje (wit of bruin) van
Robèrt van Beckhoven.



€ 9,25

Meerprijs grote trek € 3,50

Kindermenu

Tafelfriet	€ 4,75
Friet met snacks in de vorm van een poppetje, vanaf 4 kinderen	
Pannenkoek 	€ 6,80
Met stroop en suiker	
Knakmenu	€ 6,80
Friet met 2 knakworstjes, mayonaise en appelmoes	
Kaassoufflé menu 	€ 6,80
Friet met 3 kleine kaassoufflés, mayonaise en appelmoes	
Magnixmenu	€ 6,80
Friet met een stukje frikandel, bitterbal, kipnugget in de vorm van een poppetje met mayonaise en appelmoes	
Hamburgermenu	€ 7,25
Friet met een hamburger van kip of beef, mayonaise en appelmoes	
Krabbetjesmenu	€ 7,25
Friet met een halve rib (smaak naar keuze), mayonaise en appelmoes	
Saté op 'n Stokkie	€ 7,25
Friet met een satéstokje (kip), mayonaise en appelmoes	
Bekruimeld Lapje	€ 7,25
Friet met een kleine schnitzel (varken), mayonaise en appelmoes	

**Bij elk kindermenu krijgen de kinderen
een ijsje en een verrassing**

*vraag bij onze medewerkers naar de mogelijkheid voor
glutenvrije producten

Desserts

Witte Dame Vanille-roomijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 4,75
Oer-Hollands Vraag aan een van onze medewerkers	€ 5,25
Hangop Uitgehangen yoghurt met vers fruit en slagroom	€ 5,25
Gekleurd feestje Vanille-roomijs, kersenijis, vers fruit, aardbeiensaus en slagroom	€ 5,75
Wafel met warme kersen Yoghurt-kerseijis en slagroom	€ 6,25



Van alles wat Verrassing van de chef	€ 6,25
Div. coffies met likeur Bekijk onze drankkaart	€ 4,75



't ijsboerinneke

Sinds juni 2017 maken wij (Marc Bierkens en Linda van der Heijden-Bierkens) samen boerderij-ijs.

Ons ijs wordt gemaakt van de melk van onze eigen koeien.

Deze hebben vanaf april tot de winter zelf de keuze om buiten in de wei te grazen of binnen te blijven. Ze kunnen de hele dag door in en uit lopen.

Door te werken met onze eigen melk en het zelf samenstellen van de recepten is ons ijs romiger van smaak, en dat proef je terug.

Als achterburen van Klein Oisterwijk ligt 't ijsboerinneke langs de Oisterwijkse bossen en vennen en langs vele mooie fiets- en wandelroutes.

't ijsboerinneke is gevestigd aan de Zandstraat 24 in Moergestel.

www.ijsboerinneke-moergestel.nl

