

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

FEBRUAR - 12. bis 16. Februar 2025

Käsesuppe

(Käs´ von der Bergkäserei/St. Corona a. Wechsel)
mit Schwarzbrotwürfel € 5,80

Pilot 2024 – Jungwein – trocken, fruchtig & frisch

gefüllte Hühnerbrust vom Grill

(Mozzarella/Tomate/Rohschinken | steirisches Sulmtal / Familie Tschiltsch)
Wintersalate, Orangenvinaigrette € 16,00

Grüner Veltliner 2024, trocken, resch und frisch, „Pfeffernaserl“

Räucherlachstartar

Avocadoaufstrich | Butter | Toast € 12,00

Weißburgunder 2023, Thermenregion DAC, trocken

Zusätzlich gibt´s als Tagesschmankerl:

Mittwoch, 12.2.

Rahmbeuschel mit Semmelknödel € 9,70

Donnerstag, 13.2.

gebackene Hühnerleber mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar € 12,80

Freitag, 14.2. – Valentinstag ! ❤️

Mayonnaise – Ei, fein garniert € 4,80

(vegetarisch oder mit Schinken)

Zanderfilet vom Grill mit knackigem Gemüse & Petersilerdäpfel € 16,50

Tiramisu im Glas € 5,80



WEISS & SPRUDEL

Pilot 2024

..der Pilot präsentiert sich als erster Bote seines Jahrganges
trocken, frisch und fruchtig (AB HOF: 0,75l € 7,00)

3,00 18,00

Grüner Veltliner 2024

trocken, Pfeffernaserl, frisch und resch, 12,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)

3,30 19,80

Sauvignon Blanc 2023

trocken, finessenreich, Stachelbeeraromen (AB HOF: 0,75l € 7,80)

3,00 18,00

Grüner Veltliner 2023 - HALBTROCKEN

halbtrocken, fruchtig (AB HOF: 0,75l € 9,00)

3,30 19,80

Weißburgunder 2023

trocken, Thermenregion DAC, 13,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

3,30 19,80

Rosé Frizzante 2023

trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

1 Glas 3,50

ROT

Sankt Laurent 2023 Thermenregion DAC

klassisch, trocken, Weichselnoten, 12,5%vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

3,30 19,80

Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“.

klassisch, trocken, reife Kirsche, samtig, 14 %vol (AB HOF: 0,75l € 10,00)

3,80 22,80

Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide

kleines Holzfass, trocken, 14%vol, Weichselnoten(AB HOF: 0,75l € 9,50)

3,30 19,80

Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide

kleines Holzfass, trocken, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00)

3,50 21,00

WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,00
Surschnitzel mit Salat	13,50
Hühnerflügerl gebacken mit Salat	13,50
Bauernschmaus	13,40
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	10,90
Blunze Kraut Röstkartoffel	10,90
Faschiertes Laibchen	3,50
Reblauser - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup</i>	8,70

BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,40
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat	4,00
diverse Salate lt. Angebot	

KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei Naber.



Topfenockerl mit Zwetschenröster	5,80
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	6,20

Über unsere täglichen **Mehlspeisangebote** sowie über unsere **Tagesteller** informieren wir Sie gerne!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.
Schön, dass Sie da sind.

KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	12,00
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	12,80
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse Kürbiskernöl Weckerl</i>	8,80
Presswurst sauer mit Brot	6,80
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,80
Speckteller <i>Brot Kren</i>	8,50
Grammeln warm <i>Knoblauch Brot</i>	4,80
Fleischbrot garniert	4,80
Speckbrot	4,00
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,60
Brot mit Bratenfett, Fleischschmalz oder Grammelschmalz	2,80

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Rotes Linsencurry (vegan) mit Bio-Basmatireis	11,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,00
Wintersalate (vegan) Orangenvinaigrette Granatapfelkerne Räucher-Tofu Rohkost Cashewkerne & Brot	12,00
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80