

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

Weihnachtsheurigen 4. bis 8. Dezember 2024



Maronicremesuppe € 5,50

Pilot 2024 – Jungwein – trocken, fruchtig & frisch

geschmorter Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel, Röstzwiebel € 16,90

Blauer Zweigelt 2023, klassisch ausgebaut, reife Kirsche, samtig

Forelle „Müllerin“

...von der Teichwirtschaft Gut Dornau

Petersilerdäpfel, Bärlauchbutter & Gurkenrahmsalat € 17,00

Merlot „Had“ 2019, trocken, Hibiskus, massiv, kleines Fass

Vanillepudding € 3,00

...gerne auch mit Himbeersirup + € 0,50

Grüner Veltliner 2023, halbtrocken

Zusätzlich gibt's als Tagesschmankerl:

Mittwoch, 4.12.:

Bergkässpätzle mit Röstzwiebel & Gartensalat € 11,50

Donnerstag, 5.12.:

Schweinsfilet im Pfand'l - Kroketten, Speckfisolen & Pfeffersauce € 13,80

Freitag, 6.12.

2 Erdäpfelknöderl mit feiner Gans'lfülle und Rotkraut € 10,80



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

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 3,30

ROT

Sankt Laurent 2021

klassisch, Weichselnoten, 13%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)

3,00 18,00

Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“ 3,80

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

22,80

Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide

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

3,30 19,80

Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide

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

3,30 19,80

Merlot „Had“ 2020 Falstaff Rotweinguide

kleines Holzfass, 14%vol, (AB HOF: 0,75l € 16,90)

4,20 25,20

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 Zwetschkenröster	5,50
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Kastanienreis mit Amarenakirsche & Schlagobers	6,00

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>	11,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	12,50
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse Kürbiskernöl Weckerl</i>	8,50
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, Schmalz oder Grammelschmalz	2,80

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Grenadiermarsch mit grünem Salat (vegan)	8,70
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,00
Schafkäse (Bioschafzucht Hautzinger) fein garniert mit frischem Brot	10,00
Veganer Berglinsensalat mit frischem Gemüse & Brot ...auf Wunsch mit Hautzinger's Schafkäse	9,00 13,00
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80