

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

„Frühling ist dann, wenn die Seele wieder bunt denkt.“

2. bis 6. April & 9. bis 13. April 2025

Bärlauchcremesuppe € 5,50

Pilot 2024 – trocken, frisch & fruchtig

pikant gefüllte Palatschinke (kalt)

Kräuterfrischkäse, Gartensalat, Schafkäse & Gemüse, Kernöl € 8,80

Sauvignon Blanc 2023, trocken, Stachelbeeraromen

Bärlauchspätzle

im Pfand'l mit Gartensalat € 12,00

Weißburgunder 2023, trocken, feingliedrig, aromatisch

Samstags & Sonntags (auf Vorbestellung):

feine, geschmorte Lammstelze

cremige Polenta | Wurzelgemüse | Zwiebelringe € 23,00

Blauer Zweigelt 2023 – Jubiläums Edition „90 Jahre“, reife Kirsche, samtig

Mittags-Schmankerl im März

MI, 2.4. Linsen mit Geselchtem & Semmelknödel € 9,50

DO, 3.4. Hauspieß mit 2er-lei Saucen und Erdäpfelspalten € 14,50

FR, 4.4. gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Tartar & Erdäpfel-Vogelersalat € 16,50

MI, 9.4. knuspriger, grüner Kümmelbraten mit 2 Erdäpfelknödel & kleinem gemischtem Salat € 13,00

DO, 10.4. gefüllter Paprika mit Paradeissauce & Salzkartoffel € 9,80

FR, 11.4. Zanderfilet vom Grill mit Bärlauchpüree & kleinem Gartensalat € 16,50

WEISS & SPRUDEL

Rosé Frizzante 2023 ... für vorher, nachher & zwischendurch 1 Glas 3,50
trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

Pilot 2024

..der Pilot präsentiert sich als erster Bote seines Jahrganges 3,00 18,00
trocken, frisch und fruchtig (AB HOF: 0,75l € 7,00)

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

Spätsommer - NEU

süß, unsere neue „Novemberlese“, 12,5%vol (AB HOF: 0,75l € 9,00) 3,30 19,80

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 2020

kleines Holzfass, trocken, 14%vol, Weichselnoten (AB HOF: 0,75l € 9,50) 3,50 21,00

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	13,90
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	11,60
Blunze Kraut Röstkartoffel	11,60
Faschiertes Laibchen	3,50
Reblauser - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup</i>	8,70

BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,60
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat	4,00
diverse Salate lt. Angebot	

KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei Naber.



Topfenockerl mit Zwetschkenröster	6,00
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Heiße Liebe	4,80

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>	12,50
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>	8,80
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	3,00

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Süßkartoffel Melanzani-Ragout & hausgemachte Falafel (vegan)	12,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,00
Taboulé mit Minze und Petersilie (vegan) <i>(feiner Couscous-Salat mit frischer Zitrone, dazu ein Kornspitz)</i>	9,50
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80