

KLAMPFL



HERBST

30. September bis 18. Oktober

Ernte | Sturm | Kürbis

„Ich ziehe deshalb den Herbst dem Frühjahr vor,
weil das Auge im Herbst den Himmel,
im Frühjahr aber die Erde sucht.“

Unser naturtrüber weißer Bio-Traubensaft ist wieder da!

reiner Saft aus 100% Bio Weintrauben im süßen 0,25l Glasfläscherl

0,25l € 2,90

Sturmzeit

¼ l weißer Sturm

€ 2,80

¼ l Sturmspritzer

€ 1,90

SAISON

Kürbiscremesuppe

knusprige Kichererbsen (vegan)

€ 4,00

Grüner Veltliner 2019 – bio, trocken, pfeffrig

herbstliche Kürbis-Rösti (vegetarisch)

Kräuterdip | Blattsalate

€ 9,20

Chardonnay „Hintermoos“ 2018 – trocken, cremig, vom kleinen Fass

Hirschroulade

gefüllt mit Rotkraut

dazu Wurzelsauce & Pastinakenpürée

€ 15,70

Alte Reben 2016 – vom kleinen Fass, Dörrzwetschken

Garnelen-Nudel-Wok

asiatisch mit Gemüse

€ 13,80

Sauvignon Blanc 2019 – bio, trocken, Stachelbeere, grasig

verschleiertes Bauernmädchen

Dinkeldessert-Apfel-Birnenkompott

€ 5,20

MITTAGSTELLER

Mittwoch 30.9.	Bauern Cordon Bleu mit kleinem Salat	€ 10,00
Donnerstag 1.10.	Spare Ribs mit Braterdäpfel, Salatgarnitur & Barbecue Sauce	€ 11,00
Freitag 2.10.	Gebackener Dorsch mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 9,40
Montag 5.10.	Rahmbeuschel mit Semmelknödel	€ 8,20
Dienstag 6.10.	Linsen mit Geselchtem und Knödel	€ 8,00
Mittwoch 7.10.	2 Grammelknödel mit Sauerkraut	€ 7,20
Donnerstag 8.10.	Wildragout mit Spätzle und Preiselbeeren	€ 13,30
Freitag 9.10.	Zanderfilet gegrillt mit knackigem Gemüse & Salzerdäpfel	€ 12,50
Montag 12.10.	2 Fleischknödel mit Sauerkraut	€ 7,20
Dienstag 13.10.	Rindsgulasch mit Semmelknödel	€ 8,50
Mittwoch 14.10.	Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Rösti	€ 7,90
Donnerstag 15.10.	gebackene Hühnerleber mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar	€ 9,40
Freitag 16.10.	gebackener Dorsch mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 9,40

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

