

13. bis 17. Oktober & 20. bis 26. Oktober

KÜRBIS & WILD

Kürbiscremesuppe

Kernöl

€ 4,50

Weißburgunder 2020 – bio, trocken, Aromen nach Birnen

Hirschragout in Gemüse-Rahmsauce

vom Rax- & Schneeberggebiet

Butterspätzle & Preiselbeerorange

€ 15,90

Merlot „Had“ 2016, trocken, reife Zwetschken, massiv kleine Fass

Hokkaido-Erdäpfelstrudel

Knoblauchsauce & Blattsalat

€ 8,50

Sauvignon Blanc 2020, bio, trocken, grasig, Stachelbeere

Kastanienreis

mit Schlagobers & Amarenakirsche

€ 5,00



Zusätzliche Schmankerl

Mittwoch, 13.10.2021

Bauern Cordon Bleu mit kleinem gemischtem Salat € 11,00

Donnerstag, 14.10.2021

Mageres Meisel, Kürbisgemüse und Rösti € 8,70

Freitag, 15.10.2021

gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat € 12,80

Samstag, 16.10.2021

Wildburger € 15,50

Camembert | karamellierte Zwiebel | Erdäpfelpuffer | Preiselbeeren

Mittwoch, 20.10.2021

Kümmelbraten mit 2 Erdäpfelknödel & Salat € 10,50

Donnerstag, 21.10.2021

Bergkässpätzle mit Röstzwiebel & Blattsalat € 8,00

Freitag, 22.10.2021

Wild-Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree & Rotkraut € 13,80

Samstag, 23.10.2021

Wildburger € 15,50

Camembert | karamellierte Zwiebel | Erdäpfelpuffer | Preiselbeeren

Montag, 25.10.2021

Rahmbeuschel mit Semmelknödel € 8,30

Dienstag, 26.10.2021

Wildschweinbraten in Portweinsauce

Serviettenknödel, Rotkraut & Preiselbeerpfirsich € 15,90

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Klampfl

Familie Klampfl

„Durch unser Leben ziehen sich Essen & Trinken wie ein roter Faden. Wir sind ganz sicher Genussmenschen.“

Angefangen hat bei uns alles in den 1930er Jahren. Damals gab es in Siegersdorf in etwa 12 kleine Heurigen...

Die Wohnzimmer wurden ausgeräumt, das Essen von den Gästen selbst mitgebracht.

Wir sind mit der Tradition, die sich rund um's „Wein-Machen“ und „Ausstecken“ dreht aufgewachsen.

Ganz klar, dass wir da weitermachen wo schon unsere Vorfahren gewirkt haben.

Susi & Gabi Klampfl

BIO-LOGISCH

„Was kommt nach uns?“

Um auch für unsere Kinder vorzusorgen, sollte es für uns selbstverständlich sein, nachhaltig und fair für Boden und Tier zu arbeiten.

Unsere Weine sind biologisch angebaut, in der Saisonkarte achten wir darauf regionale, biologische Produkte zu verwenden.

Hier ein kleiner Auszug unserer Lieferanten:

Fleischwaren

Schwarzataler Fleisch der Familie Kabinger aus Payerbach
Fleisch vom Höllerschmid
Familie Tschiltsch, steirisches Sulmtal

hausgemacht sind bei uns:

Speck, Selchwaren, Presswurst, geselchte Hauswürste, ,
Schmalz, Grammeln, Leberpastete uvm....

Kraut und der Krautsalat

aus Seibersdorf von der Familie Sonderer

Eier, diverses Gemüse

kommen vom Biohof Jungbauer aus Siegersdorf

Erdäpfel

beziehen wir von der Familie Kampecker aus Neufeld/Leitha

Brot

kommt aus Loretto, Familie Pöschl beliefert uns täglich frisch.

Kernöl

Familie Schreck, Buch/Geiseldorf

Mehlspeisen

hausgemacht & von regionalen Bäckereien

Vorarlberger Bergkäs'

Familie Geiger aus Au in Vorarlberg