

Sommer, Sonne, Urlaub...

10. bis 21. August 2022 (durchgehend!)

Hühnersuppe

...vom Siegersdorfer Bio-Weidehuhn

im Löwentopf mit Suppenfleisch, Gemüse & Nudeln

€ 7,50

Sauvignon Blanc 2021 – trocken, cremige Stachelbeeraromen

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel | Toast

€ 11,80

Weißburgunder 2021 – trocken, erinnert an reife Birnen

Piade vom Grill

Mozzarella | Tomaten | Schafkäse | Rucola

€ 7,00

...gerne mit Prosciutto + € 2,00

Grüner Veltliner 2021 – trocken, Pfeffernaserl

klassischer

Eiskaffee

€ 5,80

...für die Kinder

Eisschokolade

€ 4,30



Zusätzliche Schmankerl

Mittwoch, 10.8.

Hauspfeiß mit Steakpomes und Barbecue Sauce € 11,50

Donnerstag, 11.8.

Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Speckfisolen € 13,00

Freitag, 12.8.

Fish n´ Chips – nach Art des Hauses € 13,50
(Rotbarsch-, Zander- & Karpfenfiletstücke)

Montag, 15.8.

Christi Himmelfahrt – bitte wählen Sie von unserer Speisekarte

Dienstag, 16.8.

Rahmbeuschel mit Semmelknödel € 9,00
2 Fleischknödel mit Sauerkraut € 8,00

Mittwoch, 17.8.

gelbes Fisolengemüse mit Knacker € 8,00

Donnerstag, 18.8.

Gebackene Steinpilze mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar € 16,00
(nach Verfügbarkeit – wir ersuchen um Verständnis!)

Freitag, 19.8.

Lachsfilet vom Grill
auf cremigen hausgemachten Nudeln € 14,00

Aus´steckt is´ wieder vom

14. bis 19. September 2022

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
Familie Tschiltsch, steirisches Sulmtal
diverse Bauern, Wildbret: aus der Umgebung

hausgemacht sind bei uns:

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

Kraut und der Krautsalat

aus Seibersdorf von der Familie Sonderer

Eier

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