

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

In der Mitte von Schwierigkeiten liegen die  
Möglichkeiten.

Albert Einstein

11. bis 15. Mai & 18. bis 22. Mai

### Spargelcremesuppe

€ 4,60

Sauvignon Blanc 2021 – trocken, cremige Stachelbeeraromen

\*\*\*

fein gefülltes

### Gewürzvinschgerl

Krenaufstrich | Beinschinken | Räucherkäse | Gemüse

€ 4,90

Weißburgunder 2021 – trocken, erinnert an reife Birnen

\*\*\*

hausgemachte, cremige

### Spargelnudeln

...mit frischem Parmesan & Kirscharadeiser

€ 11,00

Grüner Veltliner 2021 – trocken, Pfeffernaserl

\*\*\*

karamellierte

### Herzwaffel

Vanillecreme | Schlagobers | Erdbeer-Rhabarberkompott

€ 5,80



## Zusätzliche Schmankerl

unser Schwerpunkt im Mai:

Gutes vom Hirschkalb

Jäger: Philipp & Hannes Feldmann aus Siegersdorf

Jagd: Gloggnitz, Grasberg

Mittwoch, 11.05.

Bergkässpätzle mit Gartensalat € 8,50

Donnerstag, 12.05.

Wildes Edelrahmgulasch

...mit Butter-Spätzle & Preiselbeeren € 13,00

Freitag, 13.05.

Gebackenes Karpfenfilet (Gut Dornau)

...mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar € 13,00

Samstag, 14.05.

Hirschkalbsbraten in Rotweinsauce

mit Kroketten & Preiselbeerpfirsich € 18,00

Mittwoch, 18.05.

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar & Salatgarnitur € 8,80

Donnerstag, 19.05.

Wild-Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree & Rotkraut € 14,00

Freitag, 20.05.

Spargelrisotto vom burgenländischen Spargel dazu ein

Räucherforellenfilet vom Gut Dornau € 13,50

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

### 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