

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

15. bis 19. November 2023

GANS | JUNGWEIN | HERBST

Gans'leinmachsuppe

Bröselknöderl

€ 5,00

Fischafelder 2022 – Jungwein – trocken, bio, frisch & leicht

hausgemachte

Gänseleberpastete

getoastetes Brioche, Preiselbeeren & karamellisierter Apfel

€ 10,60

Novemberlese 2021, süss, feine Traubenaromen

Weidegans' l

¼ Weidegans' l von der Familie Grundtner/Kirchschlag

Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel & Preiselbeerpfirsich

€ 30,00

Merlot „Had“ 2019, trocken, Hibiskus, massiv, kleines Fass

Mohnnudeln

Apfelmus vom Haslinger Apfel

€ 6,00

WEISS & ROSÉ sowie SPRUDEL

Fischafelder 2023 <i>trocken, Pfeffernaserl (AB HOF: 0,75l € 6,80)</i>	2,80	16,80
Sauvignon Blanc 2023 <i>trocken, Pfeffernaserl (AB HOF: 0,75l € 6,80)</i>	2,80	16,80
Grüner Veltliner 2022 <i>trocken, Pfeffernaserl (AB HOF: 0,75l € 6,80)</i>	2,80	16,80
Weißburgunder 2021 - NÖ Landesweinkost 2022: GOLD <i>trocken, Birne, 15% in der französischen Eiche (AB HOF: 0,75l € 7,50)</i>	2,80	16,80
Riesling 2022 <i>trocken, ausgeprägte Frucht, angenehme Säure, 13,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)</i>	3,30	19,80
Rosé Frizzante 2022 <i>trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	1 Glas	3,30
Rosé 2022...gibt's glasweise oder in der Halb-Bouteille <i>trocken, feine Kirschennoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 6,00)</i>	2,90	8,70
ROT		
Zweigelt 2021 <i>klassisch, schwarze Kirsche, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)</i>	2,90	17,40
Sankt Laurent 2021 <i>klassisch, Weichselnoten, 13%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)</i>	2,90	17,40
Mühlacker 2019 <i>kleines Holzfass, 14%vol, Weichselnoten(AB HOF: 0,75l € 9,50)</i>	3,30	19,80
Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide <i>kleines Holzfass, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00)</i>	3,00	18,00
Merlot „Had“ 2020 <i>kleines Holzfass, 14%vol, (AB HOF: 0,75l € 16,90)</i>	4,20	25,20

WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	3,80
Surschnitzel mit Salat	13,00
Hühnerflügerl gebacken mit Salat	13,00
Bauernschmaus	13,00
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	10,50
Blunze Kraut Röstkartoffel	10,50
Faschiertes Laibchen	3,50
Reblauser - Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup	8,70

BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,20
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat diverse Salate lt. Angebot	3,80

KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei



Melange, Hauskaffee, großer Brauner	3,50
Espresso	2,80
Topfenockerl mit Zwetschkenröster	5,30
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers	4,90

KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	11,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	12,00
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse Kürbiskernöl Weckerl</i>	8,50
3er-lei vom Schwein <i>Bratenfett Grammelschmalz Leberpastete Brot</i>	6,00
Presswurst sauer mit Brot	6,70
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,70
Speckteller <i>Brot Kren</i>	8,50
Grammeln warm <i>Knoblauch Brot</i>	4,80
Fleischbrot garniert oder Vegetarierbrot	4,80
Speckbrot	4,00
Käsbrot	3,80
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,60
Brot mit Bratenfett, Schmalz oder Grammelschmalz	2,80
Käseteller <i>fein garniert</i>	11,00
Portion Voralberger Bergkäse <i>10 dag</i>	4,00

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.

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