

12. bis 16. Jänner & 19. bis 23. Jänner 2022

Und nun heißen wir ein neues Jahr willkommen,  
voller Dinge, die noch nie gewesen sind.

Rainer Maria Rilke

## Erdäpfelrahmsuppe

€ 4,50

Fischafelder 2021 –trocken, bio, fruchtig, frisch & leicht

\*\*\*

## geröstete Schweinsleber

Salzkartoffel | Röstzwiebel

€ 8,90

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

\*\*\*

vegetarischer

## Grenadiermarsch

mit knackigem Chinakohlsalat

€ 6,80

Sauvignon Blanc 2020, bio, trocken, grasig, Stachelbeere

\*\*\*

## Mohnnudeln

hausgemachtes Quittenragout

€ 5,70



## Zusätzliche Schmankerl

Mittwoch, 12.01.2022

Bauern Cordon Bleu mit kleinem Salat € 11,00

Donnerstag, 13.01.2022

gebeizter Rindsbraten (Hinteres Ausgelöstes)  
mit Kroketten & Preiselbeeren € 12,80

Freitag, 14.01.2022

Zanderfilet vom Grill mit knackigem Gemüse & Petersilerdäpfel  
€ 12,80

Mittwoch, 19.01.2022

Szegediner mit Semmelknödel € 8,00

Donnerstag, 20.01.2022

Tafelspitz mit Julienne Gemüse und Rösti  
sowie Apfelkren & Schnittlauchsauc € 12,00

Freitag, 21.01.2022

gebackenes Karpfenfilet  
(Gut Dornau / Thermenregion)  
Erdäpfel-Mayonnaisesalat  
€ 12,80

Gästeregistrierung



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