

Es wird ein Sommer sein!

8. bis 12. Juni & 15. bis 19. Juni

Schafkäsegupferl

Vogelersalat | Käferbohnen | Kirscharadeiser | Kernöl | Brot
€ 8,80

Sauvignon Blanc 2021 – trocken, cremige Stachelbeeraromen

Roastbeef vom Beiried

(Bauernhof Annemarie Haidbauer, St. Corona am Wechsel)

Gartensalat | Sauce Tartar
€ 11,80

Weißburgunder 2021 – trocken, erinnert an reife Birnen

bunter

Grillteller

...nach Art des Hauses mit Erdäpfelspalten,
Kräuterbutter & Zwiebelsenf

€ 14,90

Grüner Veltliner 2021 – trocken, Pfeffernaserl

Erdbeerwürfel

Schokoladensauce & Schlagobers

€ 5,00



Zusätzliche Schmankerl

Alle unsere Rindfleischprodukte kommen dieses Mal von
Annemarie Haidbauer's Bauernhof in St. Corona am Wechsel!

Mittwoch, 8.6.

Cremespinat mit Schulterschierzl & Rösti € 9,40

Donnerstag, 9.6.

Rindgulasch mit Semmelknödel € 8,90

Freitag, 10.6.

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar € 12,80

Samstag, 11.06.

Hausburger (...gerne auch mit Chili)
Rindfleisch | Eisbergsalat | Zwiebel | Cheddar | Tomate | Hausspeck
sowie Steakpommes € 15,20

Mittwoch, 15.6.

überbackene Fleischpalatschinken mit Gartensalat € 8,90

Donnerstag, 16.6.

gebackene Hendlleber mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartar € 11,00

Freitag, 17.6.

Zanderfilet v. Grill - knackiges Gemüse, Salzkartoffel € 12,80

Samstag, 18.06.

Hausburger (...gerne auch mit Chili)
Rindfleisch | Eisbergsalat | Zwiebel | Cheddar | Tomate | Hausspeck
sowie Steakpommes € 15,20

*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