

KLAMPFL

gemütlich | gastlich | gut

Grüß Gott beim Klampfl!

„Vergangenheiten sind dir eingepflanzt,
um sich aus dir, wie Gärten, zu erheben.“

Rainer Maria Rilke

Tradition in vierter Generation.
90 Jahre Weinbau & Heuriger KLAMPFL

„Frühling ist dann, wenn die Seele wieder bunt denkt.“
10. bis 14. April & 17. bis 21. April 2024

Rindsuppe mit Fleischstrudel & Suppengemüse € 5,00

Fischafelder 2023 – bio, trocken, feine fruchtige Note

gegrillter BIO-Räucherschafkäse vom Hautzinger € 10,80
Oliven | Knoblauch | Kirschparadeiser | Vogersalat | Kürbiskerne

Grüner Veltliner 2021/22- Pfeffernaserl

gefülltes Gewürzvinschgerl

Krenaufstrich | Beinschinken | Räucherkäse | Gemüse € 5,50

Weißburgunder Thermenregion DAC 2023, trocken, feingliedrig, aromatisch

Samstags & Sonntags:

...aus Siegersdorf von der Familie Vorreiter:

feine, geschmorte **Lammstelze**

cremige Bärlauchpolenta | Wurzelgemüse | Zwiebelringe € 23,00

Zweigelt 2023 – Jubiläums Edition 90 Jahre Weinbau Klampfl

Mittags-Schmankerl

Mittwoch, 10.4. grüner Kümmelbraten mit 2 Erdäpfelknöderl & Salat € 10,70

Donnerstag, 11.4. Erdäpfelgulasch mit Semmel € 7,90

Freitag, 12.4.

Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Tartar & Erdäpfel-Vogersalat € 16,00

Mittwoch, 17.4. gratinierte Fleischpalatschinken mit kl. Blattsalat € 9,80

Donnerstag, 18.4. gebackene Hühnerleber mit

Sauce Tartar & Erdäpfelsalat € 12,80

Freitag, 19.4. Lachsforellenfilet vom Grill (Teichwirtschaft Gut Dornau)

mit Blattspinat, Salzkartoffel & Bärlauchbutter € 17,00

