

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

Willkommen im Sommer!

29. Juli bis 2. August & 5. bis 9. August

Erdbeer-Himbeer-Bowle € 5,00
der Klassiker im Sommer, aufgeossen mit Rosé Frizzante

Paradeiscremesuppe
Basilikum-Öl | Schlagobers € 5,50
Riesling 2024, trocken, fruchtig & resch

erfrischende Gurkenkaltschale
Zitronenöl, geräuchertes Forellenfilet (Gut Dornau), Butter & Weißbrot € 15,80
Sauvignon Blanc 2025, trocken, Aromen nach Stachelbeere

Mittags-Schmankerl

<u>MI, 29.7.</u> Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel	€ 16,00
<u>DO, 30.7.</u> gefüllte Hühnerbrust v. Grill auf Sommersalaten	€ 17,00
<u>FR, 31.7.</u> Lachsforellenfilet v. Grill (Gut Dornau) Mangold, Salzkartoffel & Bärlauchbutter	€ 18,00
<u>MI, 5.8.</u> Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel	€ 16,00
<u>DO, 6.8.</u> gebackene Hühnerleber, Sauce Tartar & Kartoffelsalat	€ 14,00
<u>FR, 7.8.</u> Zanderfilet v. Grill mit Grillgemüse & Petersilerdäpfel	€ 17,50



WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,00
Surschnitzel mit Salat	13,50
Hühnerflügel gebacken mit Salat	13,50
Bauernschmaus	15,20
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,70
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	11,60
Blunze Kraut Röstkartoffel	11,60
Faschiertes Laibchen	4,00
Reblauer - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup</i>	8,70

BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,60
gemischter Salat, Kartoffelsalat	4,00
Schwarzwurzelsalat	4,50

KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei Naber.



Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Eismarillenknödel... vom Eissalon TICHY <i>...mit Butterbrösel, Marillenröster & Schlagobers 1 Stück</i>	6,00
Heiße Liebe	4,80

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.

KALT ESSEN

Hausplatte 2 Brote	13,00
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	13,00
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse Kürbiskernöl Weckerl</i>	8,80
Presswurst sauer mit Brot	7,00
Blunze mit Kren, Senf und Brot	7,00
Speckteller <i>Brot Kren</i>	8,80
Grammeln warm <i>Knoblauch Brot</i>	5,00
Fleischbrot garniert	4,80
Speckbrot	4,00
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,80
Brot mit Bratenfett, Fleischschmalz oder Grammelschmalz	3,20

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Smashed Potatoes mit veganem Minz-Zitronen-Dip, Ajvar & frischem Schnittlauch	8,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	6,00
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80



VERJUS, WEISS, ROSÉ & SPRUDEL

Verjus – Sprizz' - <i>des Winzers Soda-Zitrone !!! alkoholfrei</i> <i>biologisch, säuerlicher Saft aus unreifen Weintrauben (AB HOF: 0,7l € 7,50)</i>	1/4 l	2,70
Rosé– Spritzer- <i>der Sommerwein!!!</i> <i>bio, trocken, feine Kirschnoten, Rosé aus Zweigelt-Trauben (AB HOF: 0,375l 5,90)</i>	1/4 l	3,80
Rosé Frizzante ... <i>für vorher, nachher & zwischendurch</i> <i>trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	0,1 l	3,50

1/8 l 0,75 l

Pilot 2025 <i>trocken, frisch und fruchtig, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,00)</i>	3,00	18,00
Sauvignon Blanc 2025 <i>trocken, Aromen nach Stachelbeere, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	3,50	21,00
Grüner Veltliner 2025 <i>trocken, Pfeffernaserl, frisch und resch, 12,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)</i>	3,30	19,80
Riesling 2024 <i>trocken, fruchtig & resch, 12 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)</i>	3,50	21,00
Weißburgunder AWARENFELD 2024 <u>Landesweinkost NÖ 2025: GOLD</u> <i>Trocken, dezente Eichenholzaromen, 14%vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)</i>	3,50	21,00
Spätsommer ... <i>süßer Abschluss</i> <i>lieblich, unsere neue „Novemberlese“, 12 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)</i>	3,30	19,80
Rosé 2025... <i>gibt's glasweise oder in der Halb-Bouteille</i> <i>trocken, feine Kirschnoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 5,90)</i>	3,30	9,90

ROT

Sankt Laurent 2023 <i>Thermenregion DAC</i> <i>klassisch, trocken, Weichselnoten, 12,5%vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	3,30	19,80
Zweigelt 2024 <i>Thermenregion DAC</i> <i>klassisch, trocken, reife Kirsche, samtig, 13 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>	3,30	19,80
Mühlacker 2020, <i>awc vienna 2025: SILBER</i> <i>kleines Holzfass, trocken, 14%vol, Weichselnoten(AB HOF: 0,75l € 9,50)</i>	3,50	21,00
Alte Reben 2018, St. Laurent <i>Falstaff Rotweinguide</i> <i>kleines Holzfass, trocken, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00)</i>	3,50	21,00