

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

Willkommen! 14. – 18. Jänner 2026

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

Rainer Maria Rilke

Erdäpfelrahmsuppe € 5,00

Pilot 2025 – Jungwein – trocken, fruchtig & frisch

geröstete Schweinsleber

Salzkartoffeln | Röstzwiebel € 9,90

Blauer Zweigelt 2024, klassisch ausgebaut, reife Kirsche, samtig

gebackene Zwiebelringe

frische Chili | Knoblauchsauce € 8,00

Weißburgunder Awarenfeld 2024, trocken, dezente Eichenholzaromen

Zusätzlich gibt's als Tagesschmankerl:

Mittwoch, 14.1.:

Bauern Cordon Bleu mit kleinem gemischtem Salat € 16,00

Donnerstag, 15.1.:

Szegediner mit Semmelknödel € 10,80

Freitag, 16.1.:

gebackenes Rotbarschfilet
mit Sauce Tartar & Erdäpfel-Vogerlsalat € 17,00

**TOP
HEU
RIG
ER**

VERJUS, WEISS & SPRUDEL

Verjus – Sprizz' - des Winzers Soda-Zitrone !!! 1/4 l 2,70
biologisch, säuerlicher Saft aus unreifen Weintrauben (AB HOF: 0,7l € 7,50)

Rosé Frizzante ... für vorher, nachher & zwischendurch 0,1 l 3,50
trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

1/8 l 0,75 l

Pilot 2025

...der Pilot präsentiert sich als erster Bote seines Jahrganges
trocken, frisch und fruchtig, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,00) 3,00 18,00

Sauvignon Blanc 2025

trocken, Aromen nach Stachelbeere, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00) 3,50 21,00

Grüner Veltliner 2024 awc vienna 2025: SILBER

trocken, Pfeffernaserl, frisch und resch, 12,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,50) 3,30 19,80

Riesling 2024

trocken, fruchtig & resch, 12 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00) 3,50 21,00

Weißburgunder Awarenfeld 2024 Landesweinkost NÖ 2025: GOLD

trocken, voller Körper, dezente Eichenholzaromen, 14%vol (AB HOF: 0,75l € 9,00) 3,50 21,00

Weißburgunder 2023 *Thermenregion DAC*

trocken, 12,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00) 3,30 19,80

Spätsommer

...süßer Abschluss
lieblich, unsere neue „Novemberlese“, 12 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00) 3,30 19,80

ROT

Sankt Laurent 2023 *Thermenregion DAC* 3,30 19,80
klassisch, trocken, Weichselnoten, 12,5%vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

Zweigelt 2024 *Thermenregion DAC*

klassisch, trocken, reife Kirsche, samtig, 13 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00) 3,30 19,80

Mühlacker 2020, awc vienna 2025: SILBER

kleines Holzfass, trocken, 14%vol, Weichselnoten (AB HOF: 0,75l € 9,50) 3,50 21,00

Alte Reben 2018, St. Laurent *Falstaff Rotweinguide*

kleines Holzfass, trocken, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00) 3,50 21,00

WARMESSEN

warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,00
Surschnitzel mit Salat	13,50
Hühnerflügerl gebacken mit Salat	13,50
Bauernschmaus	15,00
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut Röstkartoffel	11,60
Blunze Kraut Röstkartoffel	11,60
Faschiertes Laibchen	4,00
Reblauser - <i>Kinderschnitzel 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.



Topfennockerl mit Zwetschkenröster	6,20
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
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.

KALTESSEN

Hausplatte 2 Brote	12,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan Rucola Tomaten Salzstangerl</i>	12,80
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:

Dinkel-Krautfleckerl (vegan)	6,00
... gerne auch glutenfrei	
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,50

Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise) 4,80

