

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

Willkommen! 15. – 19. Jänner 2025

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

Rainer Maria Rilke

**Erdäpfelrahmsuppe € 5,00**

Pilot 2024 – Jungwein – trocken, fruchtig & frisch

\*\*\*

**geröstete Schweinsleber**

Salzkartoffeln | Röstzwiebel € 9,90

Blauer Zweigelt 2023, klassisch ausgebaut, reife Kirsche, samtig

\*\*\*

**vegetarisch: pikant gratiniertes Schwarzbrot € 9,00**

...gerne auch mit frischem Chili + € 0,50

Weißburgunder 2023, trocken, Thermenregion DAC

Zusätzlich gibt's als Tagesschmankerl:

**Mittwoch, 15.1.:**

Bauern Cordon Bleu mit kleinem gemischtem Salat € 16,00

**Donnerstag, 16.1.**

überbackene Fleischpalatschinken mit kleinem Blattsalat € 11,00

**Freitag, 17.1.**

Fish ´n` Chips nach Art des Hauses mit 2erlei Saucen & Erdäpfelspalten  
(Rotbarsch | Zander | Karpfen) € 16,50



## WEISS & SPRUDEL

**Pilot 2024**

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

3,00 18,00

**Sauvignon Blanc 2023**

trocken, finessenreich, Stachelbeeraromen (AB HOF: 0,75l € 7,80)

3,00 18,00

**Grüner Veltliner 2023 - HALBTROCKEN**

halbtrocken, fruchtig (AB HOF: 0,75l € 9,00)

3,30 19,80

**Weißburgunder 2023**

trocken, Thermenregion DAC, 13,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

3,30 19,80

**Rosé Frizzante 2023**

trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

1 Glas 3,50

## ROT

**NEU: Sankt Laurent 2023 Thermenregion DAC**

klassisch, trocken, Weichselnoten, 12,5%vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

3,30 19,80

**Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“.**

klassisch, trocken, reife Kirsche, samtig, 14 %vol (AB HOF: 0,75l € 10,00)

3,80 22,80

**Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide**

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

3,30 19,80

**Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide**

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

3,50 21,00

## WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	4,00
Surschnitzel mit Salat	13,50
Hühnerflügerl gebacken mit Salat	13,50
Bauernschmaus	13,40
Kümmel-, Sur- oder Schweinsbraten, Geselchtes <i>Beilagen bitte selbst kombinieren</i>	6,50
Hauswürste Kraut   Röstkartoffel	10,90
Blunze Kraut   Röstkartoffel	10,90
Faschiertes Laibchen	3,50
Reblauser - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes &amp; Ketchup</i>	8,70

## BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,40
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat	4,00
diverse Salate lt. Angebot	

## KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei Naber.



Topfenockerl mit Zwetschkenröster	5,50
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	6,20

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 <i>2 Brote</i>	12,00
Rindscarpaccio <i>Parmesan   Rucola   Tomaten   Salzstangerl</i>	12,80
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse   Kürbiskernöl   Weckerl</i>	8,80
Presswurst sauer mit Brot	6,80
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,80
Speckteller <i>Brot   Kren</i>	8,50
Grammeln warm <i>Knoblauch   Brot</i>	4,80
Fleischbrot garniert	4,80
Speckbrot	4,00
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,60
Brot mit <b>Bratenfett, Fleischschmalz</b> oder <b>Grammelschmalz</b>	2,80

## KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

überbackenes Schwarzbrot (vegan) Hummus   Zwiebel   Paprika   Mungobohnen   schwarze Oliven	9,00
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion <b>Vorarlberger Bergkäse</b>   Trauben   Oliven	5,00
Wintersalate (vegan) Orangen-Dressing   Granatapfelkerne   Orange   frisches Gemüse   Cashewkerne & Brot	12,00
<b>Vegetarierbrot</b> (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80