

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

Einstimmung auf den Sommer.....

3. bis 7. Juni & 10. bis 14. Juni 2026

Smashed Potatoes

mit Knoblauch-Minz-Dip, Ajvar & frischem Schnittlauch € 8,80

Verjus – Sprizz´...des Winzers Soda-Zitrone !!! alkoholfrei

Rindfleischsalat mit Käferbohnen & Kernöl

... Bauernhof Annemarie Haidbauer – St. Corona / Wechsel

fein garniert mit Brot € 11,00

Grüner Veltliner 2025, trocken, Pfeffernaserl, resch

Camembert rôti

„Le Rustique“, 250 Gramm... im Pfandl gratiniert!

...auch ideal als Vorspeise für 2!

mit Honig, Äpfel & Nüssen sowie Baguette-Stangen € 16,20

Weißburgunder 2024 - AWARENFELD, trocken, dezente Eichenholzaromen

Mittags-Schmankerl im Juni

MI, 3.6. knuspriger Kümmelbraten mit 2 Erdäpfelknöderl & Salat € 13,40

FR, 5.6. Fish ´n` Chips nach Art des Hauses € 17,00

MI, 10.6. Spare Ribs mit 2erlei Saucen und Erdäpfelspalten € 16,00

DO, 11.6. Rindsgulasch mit Semmelknödel € 11,20

FR, 12.6. Forelle Müllerin mit Bärlauchbutter & Petersilerdäpfel € 17,50

...Teichwirtschaft Gut Dornau



VERJUS, WEISS, ROSÉ & SPRUDEL

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

Rosé– Spritzer...der Sommerwein!!! **1/4 l** 3,80
bio, trocken, feine Kirschnoten, Rosé aus Zweigelt-Trauben (AB HOF: 0,375l 5,90)

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

trocken, frisch und fruchtig, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 7,00) **3,00 18,00**

Sauvignon Blanc 2025 **3,50 21,00**

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

Grüner Veltliner 2025 **3,30 19,80**

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

Riesling 2024 **3,50 21,00**

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

Weißburgunder AWARENFELD 2024 Landesweinkost NÖ 2025: GOLD **3,50 21,00**

Trocken, dezente Eichenholzaromen, 14%vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)

Spätsommer ...süßer Abschluss **3,30 19,80**

lieblich, unsere neue „Novemberlese“, 12 %vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)

Rosé 2025...gibt´s glasweise oder in der Halb-Bouteille **3,30 9,90**

trocken, feine Kirschnoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 5,90)

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 **3,30 19,80**

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

Mühlacker 2020, awc vienna 2025: SILBER **3,50 21,00**

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

Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide **3,50 21,00**

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

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	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
Reblauser - <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
hausgemachte Schoko-Nuß-Törtchen (2 Stück) mit Schokoladensauce & Schlagobers	6,60
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.

KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	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

KLAMPFL