

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

MÄRZ - 5. bis 9.3. und 12. bis 16.3. 2025

### Kaspressknödelsuppe

... vom Vorarlberger Bergkäs' | Suppengemüse € 5,80

Grüner Veltliner 2024 – trocken, Pfeffernaserl

\*\*\*

### gebackene Zwiebelringe

frische Chili | Knoblauchsauce € 7,80

Weißburgunder 2023, Thermenregion DAC, trocken, ausgeprägte Frucht

\*\*\*

### Jägerpfand'l

Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Hauspeck & Kroketten

€ 14,50

Sankt Laurent 2023, Thermenregion DAC, trocken, Weichselnoten

\*\*\*

## Mittags-Schmankerl im März

### MI, 5.3. – ASCHERMITTWOCH

- Lachsbrötchen mit Oberskren (2 Stück) € 6,00
- Halászlé - Ungarische Fischsuppe im Löwentopf  
(Zander-, Karpfen- und Rotbarschfiletstücke)  
dazu: knusprige Baguettescheiben € 11,00
- Klassischer Heringssalat fein garniert mit Semmel € 10,00

DO, 6.3. 2 Fleischknödel (Erdäpfelteig) mit Sauerkraut € 9,00

FR, 7.3. Tafelspitz - Wurzelgemüse, Röstkartoffel,  
Schnittlauchsauce & Apfelkren € 14,50

MI, 12.3. Steirischer Backhendlsalat € 12,50

DO, 13.3. Szegediner mit Semmelknödel € 10,50

FR, 14.3. cremige hausgemachte Bandnudeln & Lachsfilet v. Grill € 16,50

## WEISS & SPRUDEL

Rosé Frizzante 2023 ... für vorher, nachher & zwischendurch 1 Glas 3,50  
trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

### Pilot 2024

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

### Grüner Veltliner 2024

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

### 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

### Spätsommer - NEU

süß, unsere neue „Novemberlese“, 12,5%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)

Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“. 3,80 22,80  
klassisch, trocken, reife Kirsche, samtig, 14 %vol (AB HOF: 0,75l € 10,00)

Mühlacker 2020 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	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 Zwetschenröster	5,80
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.

## 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:

Rotes Linsencurry (vegan) mit Bio-Basmatireis	11,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion <b>Vorarlberger Bergkäse</b>   Trauben   Oliven	5,00
<b>Carpaccio von der Roten Rübe (vegan)</b> Hummus   Birnen-Kren-Chutney   Rucola & Kürbiskerne – dazu ein Salzstangerl	12,80
<b>Vegetarierbrot</b> (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80