

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

„Frühling ist dann, wenn die Seele wieder **bunt** denkt.“

M Ä R Z - 11. bis 15.3. und 18. bis 22.3. 2026

Kaspressknödelsuppe

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

Pilot 2025, trocken, fruchtig & frisch, leichter Trinkgenuss

Heurigen-Wachauer

gefüllt mit Beinschinken, Käse, Frühlingsaufstrich & frischem Gemüse € 5,80

Weißburgunder AWARENFELD 2024, trocken, dezente Eichenholzaromen

Jägerpfand'l

Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Hausspeck & Kroketten
€ 14,80

Zweigelt Thermenregion DAC, klassischer, trockener Rotwein, Weichselnoten

Mittags-Schmankerl im März

MI, 11.3. Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel € 9,90

DO, 12.3. Schulterschierz'l mit Cremespinat & Rösti € 9,90

FR, 13.3. Fish `n`Chips mit 2erlei Saucen nach Art des Hauses € 17,00

MI, 18.3. 2 Grammelknödel mit Sauerkraut € 9,80

DO, 19.3. Linsen mit Geselchtem & Knödel € 9,50

FR, 20.3. Zanderfilet v. Grill mit Letscho und Bratkartoffel € 17,00



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

Sauvignon Blanc 2025 3,50 21,00
trocken, Aromen nach Stachelbeere, 11 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

Grüner Veltliner 2024 awc vienna 2025: SILBER 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, voller Körper, dezente Eichenholzaromen, 14%vol (AB HOF: 0,75l € 9,00)

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

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

R O T

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	15,00
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
Reblaus - Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup	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.



Topfenockerl mit Zwetschenröster	6,20
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
hausgemachte Schoko-Nuß-Törtchen (2 Stück) mit Schokoladensauce & Schlagobers	6,60

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:

Süßkartoffel mit fruchtig, scharfem Coleslaw & gerösteten Cashewkernen	10,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,50
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80

