

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

„Spargelzeit beim Klampfl“  
6. bis 10. Mai & 13. bis 17. Mai 2026

### Spargelcremesuppe € 6,00

Sauvignon Blanc 2025, Thermenregion DAC – trocken, feingliedrig

\*\*\*

### Roastbeef

Gartensalat | Sauce Tartar € 14,50

Rosé-Spritzer 2025, – trocken ...der Sommerwein

\*\*\*

### Solospargel

klassisch mit Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel & Beinschinken € 16,50

Weißburgunder 2024 - AWARENFELD, trocken, dezente Eichenholzaromen

\*\*\*

### Mittags-Schmankerl im Mai

MI, 6.5. geröstete Schweinsleber mit Salzkartoffel & Röstzwiebel € 9,90

DO, 7.5. Faschierter Braten mit Kartoffelpüree & Röstzwiebel € 9,80

FR, 8.5. Zanderfilet v. Grill mit Gurkenrahmsalat & Ofenkartoffel € 17,00

MI, 13.5. Steirischer Backhendlsalat € 13,50

DO, 14.5. Hirschragout mit Butter-Spätzle & Preiselbeerorange € 17,50  
....solange der Vorrat reicht

FR, 15.5. Ungarische Fischsuppe im Löwentopf € 11,00  
mit getoasteten Weißbrotscheiben



## 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

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

### Grüner Veltliner 2025

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

### Spätsommer ...süßer Abschluss

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

### Rosé 2025...gibt's glasweise oder in der Halb-Bouteille

trocken, feine Kirschnoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 5,90) 3,30 9,90

## R O T

### Sankt Laurent 2023 Thermenregion DAC

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

### 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

## 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
Reblauser - <i>Kindersurschnitzel mit Pommes &amp; 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 <b>Bratenfett, Fleischschmalz</b> oder <b>Grammelschmalz</b>	3,20

## KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Solospargel mit Petersilerdäpfel (vegan)	12,50
Vitalschüsslerl   Verjus-Joghurt-Dressing   Schafkäse <i>...auch vegan möglich!</i>	9,50
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion <b>Vorarlberger Bergkäse</b>   Trauben   Oliven	6,00
<b>Vegetarierbrot</b> (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80