

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

4. bis 8. September 2024

### Sturmzeit

¼ | weißer Sturm € 3,00

¼ | Sturmspritzer € 2,10

#### Erdäpfel-Steinpilzsuppe

im Löwentopf € 6,00

Weißburgunder 2023, Thermenregion DAC, trocken

\*\*\*

#### Griechischer Bauernsalat € 8,50

Fischafelder 2023 – trocken, frisch & fruchtig

\*\*\*

#### Kärntner Kasnudeln

Nußbutter, Gartensalat € 12,80

Sauvignon Blanc 2023 – trocken, Stachelbeeraromen

\*\*\*

#### mürbe Marmeladenspitz

3 Stück € 3,00

Grüner Veltliner 2023 – halbtrocken, fruchtige Traubenanklänge

#### Mittags-Schmankerl

Mittwoch, 4.9. Cordon Bleu vom Lachskarree mit gemischtem Salat € 14,80

Donnerstag, 5.9. 2 Fleischknödel (Erdäpfelteig) mit Sauerkraut € 8,80

Freitag, 6.9. gegrilltes Forellenfilet (Gut Dornau)  
mit hausgemachten cremigen Bandnudeln & Bärlauchbutter € 16,50

## WEISS & ROSÉ sowie SPRUDEL

**Fischafelder 2023** 2,80 16,80  
*trocken, frisch und fruchtig (AB HOF: 0,75l € 7,00)*

**Sauvignon Blanc 2023** 3,00 18,00  
*trocken, finessenreich, Stachelbeeraromen (AB HOF: 0,75l € 7,80)*

**Grüner Veltliner 2022** 2,80 16,80  
*trocken, Pfeffernaserl (AB HOF: 0,75l € 7,00)*

**Grüner Veltliner 2023 - HALBTROCKEN** 3,30 19,80  
*halbtrocken, fruchtig (AB HOF: 0,75l € 9,00)*

**Weißburgunder 2023** 3,30 19,80  
*trocken, Thermenregion DAC, 13,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)*

**Rosé Frizzante 2023** 1 Glas 3,30  
*trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)*

**Rosé 2022...gibt's glasweise oder in der Halb-Bouteille** 2,90 8,70  
*trocken, feine Kirschennoten, 12 %vol (AB HOF: 0,375l € 6,00)*

## ROT

**Zweigelt 2021 Falstaff Rotweinguide** 3,00 18,00  
*klassisch, schwarze Kirsche, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)*

**Sankt Laurent 2021** 3,00 18,00  
*klassisch, Weichselnoten, 13%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)*

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

**Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide** 3,30 19,80  
*kleines Holzfass, 14%vol, Weichselnoten(AB HOF: 0,75l € 9,50)*

**Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide** 3,30 19,80  
*kleines Holzfass, 13,5%vol (AB HOF: 0,75l € 11,00)*

**Merlot „Had“ 2020 Falstaff Rotweinguide** 4,20 25,20  
*kleines Holzfass, 14%vol, (AB HOF: 0,75l € 16,90)*

## WARM ESSEN warme Küche bis 21 Uhr

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

## BEILAGEN

Kraut, Semmelknödel oder Röstkartoffel	2,20
gemischter Salat, Schwarzwurzelsalat, Kartoffelsalat diverse Salate lt. Angebot	3,80

## KAFFEE und SÜSSES

Kaffee gibt's von der Kaffeerösterei



Melange, Hauskaffee, großer Brauner	3,50
Espresso	2,80
Topfenockerl mit Zwetschkenröster	5,50
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers	4,90

## KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	11,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan   Rucola   Tomaten   Salzstangerl</i>	12,00
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse   Kürbiskernöl   Weckerl</i>	8,50
3er-lei vom Schwein <i>Bratenfett   Grammelschmalz   Leberpastete   Brot</i>	6,00
Presswurst sauer mit Brot	6,70
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,70
Speckteller <i>Brot   Kren</i>	8,50
Grammeln warm <i>Knoblauch   Brot</i>	4,80
Fleischbrot garniert oder Vegetarierbrot	4,80
Speckbrot	4,00
Käsbrot	4,00
Aufstrichbrot (Leberpastete, Eiaufstrich oder Liptauer)	3,60
Brot mit Bratenfett, Schmalz oder Grammelschmalz	2,80
Käseteller <i>fein garniert</i>	11,00
Portion Voralberger Bergkäse <i>10 dag</i>	4,00

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.

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!“