

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER

### Weihnachtsheurigen 4. bis 8. Dezember 2024



#### Maronicremesuppe € 5,50

Pilot 2024 – Jungwein – trocken, fruchtig & frisch

\*\*\*

#### geschmorter Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel, Röstzwiebel € 16,90

Blauer Zweigelt 2023, klassisch ausgebaut, reife Kirsche, samtig

\*\*\*

#### Forelle „Müllerin“

...von der Teichwirtschaft Gut Dornau

Petersilerdäpfel, Bärlauchbutter & Gurkenrahmsalat € 17,00

Merlot „Had“ 2019, trocken, Hibiskus, massiv, kleines Fass

\*\*\*

#### Vanillepudding € 3,00

...gerne auch mit Himbeersirup + € 0,50

Grüner Veltliner 2023, halbtrocken

#### Zusätzlich gibt's als Tagesschmankerl:

##### Mittwoch, 4.12.:

Bergkässpätzle mit Röstzwiebel & Gartensalat € 11,50

##### Donnerstag, 5.12.:

Schweinsfilet im Pfand'l - Kroketten, Speckfisolen & Pfeffersauce € 13,80

##### Freitag, 6.12.

2 Erdäpfelknöderl mit feiner Gans'lfülle und Rotkraut € 10,80



## WEISS & SPRUDEL

### Pilot 2024

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

3,00 18,00

### 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

### Rosé Frizzante 2023

trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)

1 Glas 3,30

## ROT

### Sankt Laurent 2021

klassisch, Weichselnoten, 13%vol (AB HOF: 0,75l € 7,50)

3,00 18,00

### Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition-90 Jahre“ 3,80

klassisch, reife Kirsche, samtig, 14 %vol (AB HOF: 0,75l € 10,00)

22,80

### Mühlacker 2019 Falstaff Rotweinguide

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

3,30 19,80

### Alte Reben 2018, St. Laurent Falstaff Rotweinguide

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

3,30 19,80

### Merlot „Had“ 2020 Falstaff Rotweinguide

kleines Holzfass, 14%vol, (AB HOF: 0,75l € 16,90)

4,20 25,20

## 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 Zwetschkenröster	5,50
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Kastanienreis mit Amarenakirsche & Schlagobers	6,00

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.

## KALT ESSEN

Hausplatte <i>2 Brote</i>	11,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan   Rucola   Tomaten   Salzstangerl</i>	12,50
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse   Kürbiskernöl   Weckerl</i>	8,50
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, Schmalz</b> oder <b>Grammelschmalz</b>	2,80

## KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Grenadiermarsch mit grünem Salat (vegan)	8,70
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,00
Portion <b>Vorarlberger Bergkäse</b>   Trauben   Oliven	5,00
<b>Schafkäse (Bioschafzucht Hautzinger)</b> fein garniert mit frischem Brot	10,00
<b>Veganer Berglinsensalat</b> mit frischem Gemüse & Brot ...auf Wunsch mit Hautzinger's Schafkäse	9,00 13,00
<b>Vegetarierbrot</b> (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80