

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER

„Frühling ist dann, wenn die Seele wieder bunt denkt.“
15. bis 19. April 2026

Bärlauchcremesuppe € 5,50

Pilot 2025 – trocken, frisch & fruchtig

pikant gefüllte Palatschinke (kalt)

Kräuterfrischkäse, Gartensalat, Schafkäse & Gemüse, Kernöl € 8,80

Sauvignon Blanc 2025, trocken, Stachelbeeraromen

Bärlauchspätzle

im Pfand'l mit Gartensalat € 12,50

Weißburgunder 2023, trocken, feingliedrig, aromatisch

Samstags & Sonntags (auf Vorbestellung):

feine, geschmorte Lammstelze

cremige Polenta | Wurzelgemüse | Zwiebelringe € 23,50

Blauer Zweigelt 2024 – Thermenregion DAC, reife Kirsche, samtig

Mittags-Schmankerl im April

MI, 15.4. Bauern Cordon Blau mit kleinem gemischtem Salat € 16,00

DO, 16.4. Hausspieß mit 2er-lei Saucen und Erdäpfelspalten € 14,80

FR, 17.4. 2er-lei vom gegrillten Fisch € 17,00

(Wels & Lachsforelle – beides GUT DORNAU)

dazu: Schupfnudeln, Bärlauchpesto & Sprossen



VERJUS, WEISS, ROSÉ & SPRUDEL

Verjus – Sprizz' - des Winzers Soda-Zitrone !!!	1/4 l	2,70
<i>biologisch, säuerlicher Saft aus unreifen Weintrauben (AB HOF: 0,7l € 7,50)</i>		
Rosé Frizzante ... für vorher, nachher & zwischendurch	0,1 l	3,50
<i>trocken, prickelnd und feingliedrig, Rosé aus Zweigelt (AB HOF: 0,75l € 8,00)</i>		
	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

Weißburgunder 2023 *Thermenregion DAC*

trocken, 12,5 %vol (AB HOF: 0,75l € 8,00)

3,30 19,80

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

ROT

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 & 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.



Topfenockerl mit Zwetschkenröster	6,20
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 Bratenfett, Fleischschmalz oder Grammelschmalz	3,20

KÄSE, VEGETARISCH & VEGAN:

Gemüsespieß mit Ajvar, BBQ-Sauce & Erdäpfelspalten (vegan)	10,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	6,00
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80

TOP
HEU
RIG
KLAMPFL