Herzlich Willkommen im Restaurant Clematis

Schalten Sie zwischendurch den Alltag einfach mal ab und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Gehoben aber nicht abgehoben servieren wir Ihnen lukullisch kombinierte Saisongerichte mit kreativem Charme.

In unserer Küche verwenden wir bevorzugt regionale Ware sowie auch Gemüse und Obst aus biologischem Anbau.

Auszeit im Grünen

Bei uns wird nicht nur dem Gaumen etwas geboten, sondern Sie genießen den weiten Rundumblick ins Grüne. Inmitten der kleinen Weichenberger Oase können Sie abschalten. Bei schönem Wetter ist unser Garten ein Traum für jeden Grün-Liebhaber.

Das Clematis-Team und ich freuen uns auf Sie.

Maria Christoph

PS: Reservierungen können Sie jederzeit telefonisch vornehmen:

Telefon: 0 82 37 - 21 39 280

Frühstücken Sie sich wohl

Frühmorgens zwitschern fröhlich die Vögel ihr Lied. Beginnen Sie genauso den Tag mit einem verlockenden und liebevoll gestalteten Frühstück. Genießen Sie die erwachende Natur und fühlen Sie sich wohl. Jedes Frühstück wird liebevoll mit frischem Gemüse oder Obst aufgepeppt und mit einem gemischten Brotkorb serviert. Unsere Semmeln ist ausschließlich aus Dinkel.

Clematis Frühstück ..... **11,90 €**
Verschiedene Schinken-, Wurst- und Käsesorten, Räucherlachs, selbstgemachte Marmelade, Butter, Frühstücksei *1, 2, 4

Was nicht nur Kinder lächeln lässt ..... **6,80 €**
Ein Croissant mit Nutella und selbstgemachter Marmelade, Butter, kleiner Obstsalat

Was Kleines ..... **7,50 €**
Ein bisserl Wurst, Käse, selbstgemachte Marmelade, Butter *1, 2, 4

Was Süßes ..... **7,80 €**
Zwei kleine Pfannkuchen, Croissant mit Nutella und selbstgemachter Marmelade, kleines Müsli mit frischem Obst

Was Grünes und Käse ..... **12,80 €**
Würziges Saisongemüse, selbstgemachte Brotaufstriche, feine Käsesorten von der Hofmolkerei Triebenbacher, Honig und Butter *2

Was G´sunds mit Kerndl ..... **12,80 €**
Selbstgemachtes Kerndlmüsli, Honig und Butter, knackiges Obst, Grillgemüse, selbstgemachter Brotaufstrich, Kerndl-Brotkorb

Was Deftiges für Gartler ..... **9,80 €**
Gegrillte Bratwürsterl, Bratkartoffeln mit krossem Speck und zwei Spiegel- oder Rühreier *2, 4

Was den Gaumen kitzelt ..... **14,50 €**
Feinster Parmanello und Oliven, würziges Saisongemüse mit selbstgemachtem Dip, Tomaten-Mozzarella im Glas mit selbstgemachtem Pesto, Butter, zwei Rühreier mit frischen Kräutern aus dem hauseigenen Kräutergarten *2, 4

Große bunte Vielfalt ... für 2 Personen ..... **26,00 €**
Alles was das Herz begehrt, unter anderem mit selbstgemachten Brotaufstrichen und Müsli, Glas Saft oder Glaserl Prosecco *1, 2, 4

*Zusatzstoffe: letzte Seite

Selbstgemachtes Kerndlmüsli

Ob mit Hafer, Dinkel oder anderem Getreide, oder mit Körnern, mit getrocknetem oder frischem Obst, mit erlesenen Gewürzen, mit Ahornsirup oder mit braunem Zucker gesüßt.

Die Zusammensetzung von unserem Müsli ändert sich aus den jeweiligen Produkten der verschiedenen Körner und Bio-Getreiden.

Schüssel selbstgemachtes Kerndlmüsli ..... 5,20 €

Unser Kerndlmüsli ist selbstgemacht und wird vegan ohne Milch zubereitet, mit frischem Obst der Saison

Was von glücklichen Hühnern ..... 4,80 €

Drei Eier als Rührei, Spiegelei oder Omelett serviert mit Butter und Brotkorb

***Jede zusätzliche Zutat wie nachstehend:** ..... 0,60 €*

Schinken, krosser Speck, Tomaten, Käse, frische Champignons, Kräuter aus unserem Kräutergarten

Was sonst noch zum Frühstück passt

Breze	1,30 €
Butterbreze	1,90 €
Schinken- oder Käsebreze*1,2,4	3,90 €
Breze mit selbstgemachtem Aufstrich	3,90 €
Croissant	1,50 €
Frühstücksei	1,20 €
Portionsbutter	0,50 €
Nutella	0,50 €
Selbstgemachte Marmelade	0,80 €
Portion Räucherlachs	4,90 €
Portion Brotaufstrich	2,80 €
Portion knackig Fruchtiges	4,80 €
Portion regionales Sommergemüse	4,80 €

Frühstück mit Herz

Wir gestalten Ihr Frühstück mit viel Liebe und erfreuen Sie mit einem abwechslungsreichen Angebot.

Bei Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €. Bitte fragen Sie bei Hochbetrieb Ihre Bedienung.

Vegane oder vegetarische Wünsche versuchen wir zu erfüllen.

Lassen Sie sich vom Küchenteam verwöhnen

Unser kunterbuntes Grünzeug schimmert in unserer selbstgemachten Vinaigrette und frischen Kräutern aus unserem Kräutergarten.

Bei Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Was Leckeres voraus

Suppe - von der Saisonkarte

Vorspeisensalat ..... **9,80 €**
Blattsalat mit Brösel-Feta, gerösteten Kernen und kleiner Suppe (saisonelle Änderungen vorbehalten)

Gegrillter Feta ..... **9,20 €**
mit ein bisserl Grünzeug, Oliven und mediteranem Aufstrich

Was knackig-kunterbunt Grünes

Kleines Grünzeug, knackig grün, mit selbstgemachter Kräuter-Vinaigrette ..... **5,50 €**

Grünzeug mit würzigem Hähnchenbrustfilet vom Grill, in hauseigener Kräutermarinade, mit kleinem Brotkorb ..... **12,50 €**

Grünzeug mit Parmanelloschinken, eingelegtem Feta, Oliven und gekochtem Ei, mit kleinem Brotkorb ..... **12,50 €**

Grünzeug mit Grill-Feta und herzhafter Kräuter-Bröselkruste, mit kleinem Brotkorb ..... **12,50 €**

Was Vegetarisches im Blütenzauber

Sesampfannkuchen, gefüllt mit regionalem Gemüse im Kräuterschmand und was Grünem mit gerösteten Körnern ..... **12,80 €**

Gegrilltes Gemüse-Allerlei an Polenta-Rouladen, mit selbstgemachtem Dip und hausgemachtem Pesto ..... **12,80 €**

Was aus´m Wasser

Lachsfilet vom Grill in Limetten-Kräutersauce an würzigem Saison-Gemüse und kernigem Butterreis ..... **16,80 €**

Garnelen, in knusprig duftiger Brot-Kräuterkruste gebraten und in einer Ofenkartoffel mit ein bisserl was Grünem gelegt, dazu selbstgemachter Dip ..... **14,80 €**

Was kräftiges für Feinschmecker

Was Fleischiges in aromatischer Spitzenqualität

Saftiges Steak vom Angus Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes und würzigem regionalen Gemüse ..... **22,50 €**

Schweine-Schnitzel „Wiener Art" in der Pfanne gebraten, mit Pommes ..... **11,80 €**

Gratiniertes Schnitzel mit Parmanelloschinken und Rosmarin gestreichelt, in leichter Jus, dazu hausgemachte Butterspätzle ..... **14,80 €**

Würziges Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Bratenjus, an leckerem Butterreis mit Saisongemüse ..... **14,80 €**

Was für Gartenfreunde mit kleinem Hunger

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art" mit Pommes und ein bisserl Grünzeug ..... **8,80 €**

Würziges Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce und selbstgemachten Spätzle ..... **10,80 €**

Ein paar Wiener Würstel mit Senf und Brot ..... **4,80 €**

Portion Pommes mit Ketchup ..... **3,80 €**

Portion selbstgemachte Spätzle mit Sauce ..... **3,80 €**

Was Spezielles aus Weichenburg (-berg)

Spezieller Weichen-Burger mit erlesenem Angus-Rindfleisch, gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Weichenberger Sauce

Vegetarischer Weichen-Burger, mit hausgemachtem Gemüse-Puffer in pikanter Philadelphiacreme

Unsere leckeren Burger gibt es:

- mit Pommes ..... **11,80 €**

- mit Grünzeug (Salat aus der Region) ..... **13,80 €**

- mit Pommes und Grünzeug ..... **13,80 €**

Kleine Portionen sind bedingt möglich, Ihre Bedienung gibt Ihnen gerne Auskunft.

Brot-Zeit

Wir bieten eine unterschiedliche Auswahl an Brotzeiten - genießen Sie unsere Heimat bei einer bayerischen Brotzeit, probieren Sie unsere vegetarischen Aufstriche oder lassen Sie sich bei einem Glaserl Wein in mediterrane Geschmacksrichtungen entführen. Zu allen Brotzeiten servieren wir einen gemischten Brotkorb.

Was von Allem

Verschiedene Schinken-, und Käsesorten, kleiner bunter Wurstsalat, Butter, eine kleine Tagessuppe und mit was knackig Grünem serviert ..... **13,80 €**

Was Vegetarisches

Feine Käseauswahl von der Hofmolkerei Triebenbacher, dazu ein gekochtes Ei, Butter und selbstgemachte Brotaufstriche, etwas Obst und mit was knackig Grünem serviert ..... **13,80 €**

Was Bayrisches

Hinweis: nur während der Biergartenzeit

Wurstsalat, mit roten Zwiebeln[*1,2] ..... **9,00 €**

Wurstsalat, mit Käse, roten Zwiebeln und Paprika[*1,2] ..... **9,50 €**

Was Mediterranes

Parmanello vom Feinsten, Parmesan gehobelt, Oliven, Tomaten-Mozzarella mit selbstgemachten Pesto, dazu raffinierte Brotaufstriche[*2,4] ..... **14,80 €**

Süße Versuchungen

Versuchungen sollte man nicht widerstehen, wer weiß, ob und wann sie wiederkommen ... deshalb möchten wir Sie mit unseren köstlichen Eisvariationen verführen und seien Sie gespannt, was wir alles mit Herz und Leidenschaft anrichten. Man sagt, man schmeckt´s!

Was bunt Vergnügliches
Drei verschiedene Eissorten Ihrer Wahl mit Sahne und frischen Früchten der Saison - was der Strauch grad hergibt ..... **8,20 €**

Was braun Nussiges
Haselnuss-, Pistazie- und Vanille-Eiscreme mit Sahne und karamellisierten Nüssen ..... **8,20 €**

Was rot Heißes oder Kaltes
Mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne ..... **7,50 €**

Mit frischen Erdbeeren (Saison), Vanilleeis und Sahne ..... **8,20 €**

Was gelb Krummes
Bananensplit, mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und bestem hausgemachten Eierlikör ..... **7,50 €**

Was weißes Natürliches
Mit Naturjoghurt, Maracuja-Eiscreme und Zitronensorbet, frische Beeren oder Obst, was grad in unseren Obstgärten reif ist ..... **8,20 €**

Was Starkes - was auch schwach sein kann
Eiskaffee - mit Vanille-Eiscreme und Sahne (auch mit koffeinfreiem Kaffee) ..... **4,20 €**

Was Schokoladiges
Eiskakao - mit Vanille-Eiscreme und Schoko-Eiscreme, mit Sahne ..... **4,20 €**

Was kleines Schnelles
Eine Kugel Eis, auch in der Waffel zum Spazierengehen im Grünen ..... **1,20 €**

Unsere hausgemachten Eissorten (vom Scheicherhof)
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Erdbeere, Maracuja, Zitronensorbet (laktosefrei) Änderungen je nach Saison, je Kugel ..... **1,20 €**

Was unser Leben versüßt
Unsere hausgemachten Kuchen und Torten, je Stück ..... **3,60 €**

Selbstgemachte Desserts auf Anfrage bei der Bedienung

Heißgetränke

Unser Kaffee ... ein Meisterstück für Genießer der feinen Bohne.
Kaffee bieten wir Ihnen auch entkoffeiniert und/oder mit laktosefreier Milch oder Sojamilch an. Sprechen Sie Ihre Bedienung darauf einfach an.

Was Braunes

Kaffee creme	2,30 €
Kaffee creme groß	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €

Was Starkes

Espresso einfach	2,00 €
Espresso doppelt	3,00 €
Espresso macchiato mit Milchschaum	2,30 €
Espresso mit Vanille-Eiscreme	3,00 €

Was Aufgeschäumtes

Cappuccino	3,00 €
Cappuccino groß	3,70 €

Was Milchiges

Latte Macchiatto	3,20 €
Latte Macchiatto mit Schoko	3,70 €
Latte Macchiatto mit Caramel	3,70 €

Was Schokoladiges

Heiße Schokolade	3,70 €

Was von weit weit weg

Chai Latte	3,70 €

Edle Teesorten

Ein feines Gefühl, aus den besten Teegärten den Duft der großen weiten Welt zu schmecken. Lassen Sie sich entführen und schalten Sie bei einer edlen Tasse Tee vom Alltag ab.

Ein Kännchen Tee ..... **3,90 €**

Schwarzer Tee - Darjeeling First
Aus den Hochlagen Indiens - fein, ausgewogen, blumig, mit goldgelber Tasse

Schwarzer Tee - Assam Bob
Kräftiger Tee aus dem Nordosten Indiens, mit würzig-malzigem Aroma und leicht süßlichem Abgang

Schwarzer Tee mit Gewürzen - Indian Chai
Tee nach indischer Art, gewürzt mit Zimt, Ingwer, Cardamom, Nelken und Pfeffer

Schwarzer aromatisierter Tee - Earl Grey
Typisch englische Teespezialität mit den frischen Aromen der Bergamotte

Grüner Tee - Japan Sencha
Eleganter, belebender Tee aus Japan, mit feinherbem Geschmack, abgerundet mit leichter Süße

Aromatisierter Rooibos Tee - Vanille
Wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanille-Aroma

Aromatisierter Früchtetee - Vitamin Oase
Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen und Weinbeeren

Aromatisierter Kräutertee - Ayurveda Tulsi Orange
Entspannende Komposition aus Tulsikraut, Orangenschalen, Rooibostee, Apfel, Ingwer und Verbenenkraut

Kräutertee - Pfefferminze
Aus reinem Pfefferminzkraut, wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung

Kräuterteemischung - Garten der Provence
Ein mediterraner Tee mit Pfefferminzblättern, Verbenenkraut, Lavendelblüten und Karottenstückchen

Kräuterteemischung - Kräutergarten
Eine erfrischende Mischung aus Pfefferminzblättern, Hagebuttenschalen, Fenchel, Anis, Salbei, Apfelstückchen und Verbenenkraut

Kräuterteemischung - Kamille
Mild bekömmlicher Tee aus reiner Kamilleblüte

Alkoholfreie Durstlöscher

Tafelwasser	0,25 l	**2,10 €**
	0,4 l	**2,90 €**
Adelholzener Mineralwasser Classic/Still	0,75 l	**5,60 €**
	0,25 l	**2,60 €**
Mandarinen-Limonade *1	0,25 l	**2,60 €**
Zitronen-Limonade	0,25 l	**2,60 €**
Cola / Cola light *1,5	0,33 l	**3,40 €**
Spezi *1,5	0,25 l	**2,60 €**
	0,4 l	**3,60 €**
Eistee Pfirsich *4	0,25 l	**2,90 €**
	0,4 l	**3,60 €**

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	**2,90 €**
Orangensaft	0,25 l	**2,90 €**
Rhabarber	0,25 l	**2,90 €**
Mango-Maracuja	0,25 l	**2,90 €**
Cranberry Heidelbeere-Apfel	0,25 l	**2,90 €**
Johannisbeere	0,25 l	**2,90 €**
Saftschorle	0,25 l	**2,90 €**
	0,4 l	**3,60 €**

Was Spritziges und Frisches

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel und Orange[*1,7] ..... *0,4 l* ..... ***5,20 €***

Hugo
Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Eiswürfel und Limette ..... *0,4 l* ..... ***5,20 €***

Lillet Berry
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Eiswürfel und Beeren ..... *0,4 l* ..... ***5,90 €***

Rosato Via
Ramazotti Aperitiva Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, Minze und Zitrone ..... *0,4 l* ..... ***5,90 €***

Fruchtig und alkoholfrei
Fruchtige Säfte mit Eiswürfel, Minze und Beeren ..... *0,4 l* ..... ***5,20 €***

Weinschorle weiß oder rot

- Riesling mit Soda oder Zitronenlimonade ..... *0,2 l* ..... ***2,80 €***
- Spätburgunder mit Soda oder Zitronenlimonade ..... *0,4 l* ..... ***4,50 €***

Prosecco
Prosecco Vino Frizzante ..... *0,1 l* ..... ***4,00 €***

Prosecco Spumante von Villa Sandi ..... *0,75 l* ..... ***22,00 €***
Frischer spritziger Spumante mit feiner seidiger Perlage, überzeugt durch frische Aromen von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Exotik

Prosecco Spumante extra dry ..... *0,75 l* ..... ***29,00 €***
Wunderbarer Rose Spumante von Conte Collalto
Die Besonderheit liegt in der Rebsorte Incrocio Manzoni und besticht durch sein fruchtiges Bouquet und feinem Rosenduft

Biere

Ein gutes Bier macht aus Fremden Freunde und aus Schweigen Reden.

Helles vom Fass	0,50 l	**2,90 €**
Kleines Helles vom Fass	0,25 l	**1,90 €**
Alkoholfreies Helles Gerstl	0,50 l	**2,90 €**
Hefeweizen vom Fass	0,50 l	**3,60 €**

Flaschenbiere

Meisterpils	0,33 l	**2,90 €**
Kleines Weizen	0,3 l	**2,70 €**
Export Dunkel	0,50 l	**3,20 €**
Weizen Dunkel	0,50 l	**3,60 €**
Weizen Leicht	0,50 l	**3,60 €**
Weizen alkoholfrei	0,50 l	**3,60 €**
Russ hell oder dunkel	0,50 l	**3,60 €**
Cola-Weizen *1,5	0,50 l	**3,60 €**
Radler hell oder dunkel	0,50 l	**2,90 €**
Radler hell oder dunkel, klein	0,25 l	**1,90 €**

Schnäpse

Schnäpse, verschiedene Sorten	0,02 l	**3,50 €**
Prinzschnäpse	0,02 l	**3,90 €**

Weine für Kenner & Weinfreunde

Weißweine

Weißburgunder ..... 0,2 l ..... **4,80 €**

Der Exot im Weingut Tesch aus dem Weinbaugebiet Nahe der Pfalz. Ein hervorragender Begleiter, zart und filigran mit animierenden floralem Duft

Scheurebe ..... 0,2 l ..... **4,80 €**

Frisch und fruchtig bestimmen den Geschmack. Der Wein aus Rheinhessen ist angenehm präsent und die natürliche Säure hinterlässt ein angenehmes Gefühl

Lugana DOC ..... 0,2 l ..... **6,50 €**

Der Lugana von der Cantina Morenici besticht durch florale Noten und einen sanften weichen Körper. Die Weinberge liegen unweit von Sirmione. Dieser hervorragende Wein verströmt seine typische Aromen und erinnert an Urlaub am Gardasee

Rosewein

Tapps Rosé ..... 0,2 l ..... **5,80 €**

Der Rosé vom Weingut Oliver Zeter besteht sowohl aus heimischen Trauben (St. Laurent) als auch aus intern. Rebsorten wie Merlot und Syrah. Ein ungeschlagener Wein, fruchtig und nicht zu kräftig, trocken, aber nicht knochentrocken

Rotweine

Ursprung ..... 0,2 l ..... **5,80 €**

Vom Weingut Markus Schneider - meine Empfehlung als Hauswein - beliebter kräftiger Cuvée, schmeckt nach dunkelroten Früchten mit würziger Kräuternote. Er begeistert durch seinen runden Geschmack: charmant und süffig, elegant und körperreich

Spätburgunder ..... 0,2 l ..... **4,80 €**

Ein unkomplizierter Rotwein vom Weingut Tesch aus der Pfalz, mit rundem und weichem Charakter. Er sticht hervor durch feine fruchtige Aromen und dem Duft nach frischgepflückten Kirschen

Merlot ..... 0,2 l ..... **5,80 €**

Der sehr fruchtige und würzige Merlot von Villa Sandi erfreut mit seiner intensiven rubinroten Farbe. Am Gaumen durchaus kräftig mit satten Farbaromen. Im Bukett Brombeere mit pfeffriger Note.

Informationen

Unsere regionalen und wertvollen Leckereien kommen von:

Regionales Gemüse und Salate:	Gartenbau Mägele
Getreide für Müsli	Gemüsekiste
Kartoffel, Äpfel	Biohof Reiner
Hofeiscreme, Eier	Scheicherhof
Schinken	Metzgerei Heinrich
Käse (u.a.)	Hofmolkerei Triebenbacher
Weine	Forster
Säfte	Kelterei Heckl
Dinkelsemmeln	Bäckerei Fürst
Kräuter	Hauseigener Kräutergarten

Zusatzstoffe

1)	mit Farbstoff
2)	mit Konservierungsstoff
3)	mit Antioxidationsmittel
4)	mit Geschmacksverstärker
5)	geschwefelt
6)	geschwärzt
7)	gewachst
8)	mit Süßungsmittel
9)	Aspartam-Phenylalaninquelle
10)	mit Phosphat
11)	coffeinhaltig
12)	chininhaltig

Allergene

A)	glutenhaltig
B)	enthält Krebstiere
C)	enthält Eier
D)	enthält Fisch
E)	enthält Erdnüsse
F)	enthält Soja
G)	enthält Milch
H)	enthält Schalenfrüchte
I)	enthält Sellerie
J)	enthält Senf
K)	enthält Sesamsamen
L)	enthält Schwefeldioxid/Sulfite
M)	enthält Lupinen
N)	enthält Weichtiere

Speisekarte mit Allergenbezeichnungen beim Service erhältlich.

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und geprüft.
Das Restaurant Clematis übernimmt keine Haftung für Fehler und falsche Angaben.