

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 sind ausschließlich aus Dinkel.

Clematis Frühstück 13,90 €

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, kleiner Obstsalat

Was Kleines 7,80 €

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´unds mit Kerndl 12,80 €

Selbstgemachtes Kerndlmüsli, Honig und Butter, knackiges Obst, Regionales Gemüse, selbstgemachter Brotaufstrich, Kerndl-Brotkorb

Was Deftiges für Gartler 10,80 €

Gegrillte Bratwürstler, Bratkartoffeln mit krossem Speck und zwei Spiegel- oder Rühreier *2, 4

Was den Gaumen kitzelt 14,80 €

Feinster Parmanella 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 28,00 €

Alles was das Herz begehrt, unter anderem mit selbstgemachten Brotaufstrichen und Müsli, Glas Saft oder Glaserl Prosecco *1, 2, 4

*Zusatzstoffe: letzte Seite



Selbstgemachtes Kerndmüsli

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.

Früchte-Bowl 8,90 €

Selbstgemachtes Kerndmüsli*, frisches Obst der Saison, Banane, Mangopürre und Knusper

*Unser Kerndmüsli ist selbstgemacht und wird vegan ohne Milch zubereitet

Was von glücklichen Hühnern 5,20 €

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

Jede zusätzliche Zutat wie nachstehend: 0,80 €

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

Was sonst noch zum Frühstück passt

Breze	1,50 €
Butterbreze	2,20 €
Schinken- oder Käsebreze ^{*1,2,4}	4,20 €
Croissant	1,50 €
Frühstücksei	1,20 €
Portionsbutter	0,60 €
Nutella	0,60 €
Selbstgemachte Marmelade	0,80 €
Portion Räucherlachs	5,80 €
Portion Brotaufstrich	3,80 €
Portion würziges, gebratenes Saisongemüse	5,80 €

Frühstück mit Herz, täglich von 9 bis 12 Uhr

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 Leckerer 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 mediterranem Aufstrich

Was knackig-kunterbunt Grünes

Kleines Grünzeug, knackig grün, mit selbstgemachter Kräuter-
Vinaigrette **5,80 €**

Grünzeug mit verschiedenen Salaten, würzigem Hähnchenbrustfilet
vom Grill, in hauseigener Kräutermarinade und kleinem Brotkorb **13,50 €**

Grünzeug mit verschiedenen Salaten, Parmanelloschinken,
eingelegtem Feta, Oliven, gekochtem Ei und kleinem Brotkorb **13,50 €**

Grünzeug mit verschiedenen Salaten, Grill-Feta und herzhafter
Kräuter-Bröselkruste, mit kleinem Brotkorb **13,50 €**

Was Vegetarisches im Blütenzauber

Sesampfannkuchen, gefüllt mit regionalem Gemüse im Kräuter-
schmand und was Grünem mit gerösteten Körnern..... **13,80 €**

Weichenberger Power-Bowl

Mit gebratenem Gemüse und selbstgemachten Aufstrich,
Blümchensalat mit Sesamdressing, Kichererbsenbällchen,
gerösteten Körnern und Croutons, mit Grill-Feta, vegetarisch..... **13,80 €**

Was aus ´m Wasser

Lachsfilet vom Grill in Limetten-Kräutersauce an würzigem Saison-
Gemüse und kernigem Butterreis **17,80 €**

Garnelen, in knusprig duftigen Kräuterbrösel gebraten und in einer
Ofenkartoffel mit ein bisserl was Grünem gelegt, dazu selbstgemach-
ter Dip und Saisongemüse **16,80 €**



Was kräftiges für Feinschmecker

Was Fleischiges in aromatischer Spitzenqualität

Saffiges Steak vom Angus Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes und würzigem regionalen Gemüse	24,50 €
Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten, mit Pommes	12,80 €
Gratiniertes Schnitzel mit Parmanelloschinken und Rosmarin gestreichelt, in leichter Jus, dazu hausgemachte Butterspätzle	14,90 €
Würziges Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Bratenjus, an leckerem Butterreis mit Saisongemüse	14,90 €

Was für Gartenfreunde mit kleinem Hunger

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und ein bisschen Grünzeug	8,90 €
Würziges Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce und selbstgemachten Spätzle	11,80 €
Ein paar Wiener Würstel mit Senf und Brot	4,80 €
Portion Pommes mit Ketchup	3,90 €
Portion selbstgemachte Spätzle mit Sauce	3,90 €

Was Spezielles aus Weichenburg (-berg)

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

Unsere leckeren Burger gibt es:

- mit Pommes	12,80 €
- 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 **14,80 €**

Was Vegetarisches

Feine Käseauswahl von der Hofmolkerei Triebenbacher, dazu ein gekochtes Ei, Butter und selbstgemachte Brotaufstriche, etwas Obst und mit was knackig Grünem serviert **14,80 €**

Was Bayrisches Hinweis: nur während der Biergartenzeit

Wurstsalat, mit roten Zwiebeln ^{*1,2} **9,50 €**

Wurstsalat, mit Käse, roten Zwiebeln und Paprika ^{*1,2} **10,50 €**

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..... **8,80 €**

Was braun Nussiges

Haselnuss-, Pistazie- und Vanille-Eiscreme mit Sahne und karamellisierten Nüssen..... **8,80 €**

Was rot Heißes oder Kaltes

Mit heißen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne **7,80 €**

Mit frischen Erdbeeren (Saison), Vanilleeis und Sahne **8,80 €**

Was gelb Krummes

Bananensplit, mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und bestem hausgemachten Eierlikör **8,50 €**

Was weißes Natürliches

Mit Naturjoghurt, Maracuja-Eiscreme und Zitronensorbet, frische Beeren oder Obst, was grad in unseren Obstgärten reif ist **8,80 €**

Was Starkes - was auch schwach sein kann

Eiskaffee - mit Vanille-Eiscreme und Sahne (auch mit koffeinfreiem Kaffee) **4,80 €**

Was Schokoladiges

Eiskakao - mit Vanille-Eiscreme und Schoko-Eiscreme, mit Sahne..... **4,80 €**

Was kleines Schnelles

Eine Kugel Eis, auch in der Waffel zum Spaziergehen im Grünen..... **1,30 €**

Unsere hausgemachten Eissorten (vom Scheicherhof)

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Erdbeere, Maracuja, Zitronensorbet (laktosefrei) Änderungen je nach Saison, je Kugel..... **1,30 €**

Was unser Leben versüßt

Unsere hausgemachten **Kuchen / Torten:** je Stück **3,90 / 4,20 €**

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 laktose-
freier Milch oder Sojamilch an. Sprechen Sie Ihre Bedienung dar-
auf einfach an.

Was Braunes

Kaffee creme	2,50 €
Kaffee creme groß	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €

Was Starkes

Espresso einfach	2,20 €
Espresso doppelt	3,20 €
Espresso macchiato mit Milchschaum	2,50 €
Espresso mit Vanille-Eiscreme	3,50 €

Was Aufgeschäumtes

Cappuccino	3,20 €
Cappuccino groß	3,90 €

Was Milchiges

Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato mit Schoko	3,90 €
Latte Macchiato mit Caramel	3,90 €

Was Schokoladiges

Heiße Schokolade	3,90 €
------------------------	--------

Was von weit weit weg

Chai Latte	3,90 €
------------------	--------



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 4,20 €

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

Kräuterfeemischung - Garten der Provence

Ein mediterraner Tee mit Pfefferminzblättern, Verbenenkraut, Lavendelblüten und Karottenstückchen

Kräuterfeemischung - Kräutergarten

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

Kräuterfeemischung - Kamille

Mild bekömmlicher Tee aus reiner Kamilleblüte



Alkoholfreie Durstlöcher

Tafelwasser	0,25 l	2,20 €
	0,4 l	2,90 €
Adelholzener Mineralwasser Classic/Still	0,75 l	5,70 €
	0,25 l	2,70 €
Mandarinen-Limonade *1	0,25 l	2,70 €
Zitronen-Limonade	0,25 l	2,70 €
Cola / Cola light *1,5	0,33 l	3,50 €
Spezi *1,5	0,25 l	2,70 €
	0,4 l	3,70 €
Eistee Pfirsich *4	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,20 €
Orangensaft	0,25 l	3,20 €
Rhabarber	0,25 l	3,20 €
Mango-Maracuja	0,25 l	3,20 €
Cranberry Heidelbeere-Apfel	0,25 l	3,20 €
Johannisbeere	0,25 l	3,20 €
Saftschorle	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	3,80 €



Was Spritziges und Frisches

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, Eiswürfel und Orange^{*1,7} 0,4 l **5,80 €**

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Eiswürfel und Limette 0,4 l **5,80 €**

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Eiswürfel und Beeren 0,4 l **6,20 €**

Rosato Via

Ramazotti Aperitiva Rosato, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, Minze und Zitrone 0,4 l **6,20 €**

Fruchtig und alkoholfrei

Fruchtige Säfte mit Eiswürfel, Minze und Beeren 0,4 l **5,80 €**

Weinschorle weiß oder rot

- Riesling mit Soda oder Zitronenlimonade 0,2 l **2,90 €**

- Spätburgunder mit Soda oder Zitronenlimonade 0,4 l **4,80 €**

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	3,20 €
Kleines Helles vom Fass	0,25 l	2,20 €
Alkoholfreies Helles Gerstl	0,50 l	3,20 €
Hefeweizen vom Fass	0,50 l	3,80 €

Flaschenbiere

Meisterpils	0,33 l	3,20 €
Kleines Weizen	0,3 l	2,90 €
Export Dunkel	0,50 l	3,40 €
Weizen Dunkel	0,50 l	3,80 €
Weizen Leicht	0,50 l	3,80 €
Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
Russ hell oder dunkel	0,50 l	3,80 €
Cola-Weizen *1,5	0,50 l	3,80 €
Radler hell oder dunkel	0,50 l	3,20 €
Radler hell oder dunkel, klein	0,25 l	2,20 €

Schnäpse

Schnäpse, verschiedene Sorten	0,02 l	3,80 €
Prinzschnäpse	0,02 l	4,20 €



Weine für Kenner & Weinfreunde

Weißweine

Weißburgunder 0,2 l 5,10 €

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 5,10 €

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 6,80 €

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 6,20 €

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 6,20 €

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 frischgeplückten Kirschen

Merlot 0,2 l 6,80 €

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	Gemüsebox
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.

