Willkommen zu Hause!



GASTHOF KOMPF

IN JETTENBURG

In rustikalem Ambiente verwöhnen wir Sie mit regionaler, schwäbischer, mediterraner Küche.

Wir sind von Dienstag bis Samstag für Sie da von 11:00 bis 23:00 Uhr und Sonn- und Feiertage von 11:00 bis 22:00 Uhr!

Küchenzeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag bis Samstag	12.00 - 13.45 Uhr und von 17.30 – 21.45 Uhr
Sonn- und Feiertag	11:30 – 20.45 Uhr

Übersicht der Allergen-Symbolik



A) Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen,w (wie Dinkel,d und Khorasan-Weizen,k), Roggen,r, Gerste,g, Hafer,h und Erzeugnisse daraus



B) Eier und Erzeugnisse daraus



C) Milch und Erzeugnisse daraus



D) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



E) Sellerie und Erzeugnisse daraus



F) Senf und Erzeugnisse daraus



G) Sesam und Erzeugnisse daraus



H) Soja und Erzeugnisse daraus



I) Schalenfrüchte
namentlich Mandelnm, Haselnüsseh, Walnüssew, Cashewnüssec, Pekannüssep, Paranüssep1, Pistazienp2, Macadamianüssem1 und Erzeugnisse daraus



J) Fische und Erzeugnisse daraus



K) Krebstiere und Erzeugnisse daraus



L) Weichtiere und Erzeugnisse daraus



M) Lupinen und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr N)

Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe

Nr.	1	mit Konservierungsstoff
Nr.	2	mit Farbstoff
Nr.	3	mit Antioxidationsmittel
Nr.	4	mit Süßungsmittel Saccharin
Nr.	5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr.	6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr.	8	mit Phosphat
Nr.	9	geschwefelt
Nr.	10	Chinin haltig
Nr.	11	koffeinhaltig
Nr.	12	mit Geschmacksverstärker
Nr.	13	geschwärzt
Nr.	14	gewachst

G Glutenfreie Zubereitung möglich
L Laktosefreie Zubereitung möglich
V vegan

Alle Speisen können Spuren von Gluten enthalten!

Aus der Suppenküche

Flädlesuppe – der beliebte Schwabenklassiker Aw B C E G 5,90 €

Mauldaschasüpple mit Zwiebelschmelze Aw B E F 6,40 €

Kürbiscremesuppe mit feinem Kürbiskernöl und Kürbiskernen E V 6,80 €
mit gebratenem Garnelenschwanz K 8,70 €

Salatvariationen

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: Balsamico- F, Sauerrahm- C F oder Hausdressing E F

Beilagensalat 6,50 €
Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und Croutons Aw E SO^2 G

Große, bunte Salatplatte 13,00 €
Rohkost und Blattsalate der Saison mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
und Croutons Aw E SO^2 G

wahlweise mit:

- gebratenen, hausgemachten Maultaschen Aw B E F 18,50 €
- Putenbruststreifen vom Grill 19,50 €
- panierten Schnitzeln Awgr B 19,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse 19,40 €
mit Blattsalaten, Birnenkompott, erntefrischen Feigen und einer Mischung
gerösteter Nüsse Aw C D E F I m h w c p p1 p2 m1 G

Zu allen großen Salatplatten reichen wir Baguette Aw

Schwäbisches Vesper

„Äbbes von Ällem zom probiera“ 13,80 €
Obazda, Wurstsalat & hausgemachtes Maultäschle auf Kartoffelsalat Aw B C E F 8

Wurstsalat

- **Deftig** mit Gürkchen und Zwiebeln E F 8 12,00 €
- **Schwäbisch** mit leckeren Schwarzwurststreifen E F 8 12,50 €
- **Schweizer** mit würzigen Streifen vom Emmentaler Käse C E F 8 12,50 €
- **Schwäbisch-Schweizer** mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse C E F 8 12,50 €

Zum Vesper & Wurstsalat reichen wir Bauernbrot Awgr

Kompf´s Hausspezialitäten aus der Pfanne und vom Grill

Jetten Burger 21,00 €
Brioche-Brötchen mit 220g Rindfleisch, Kartoffelrösti und Camembert auf Zupfsalat, Zwiebeln und Preiselbeer-Mayonnaise; dazu Süßkartoffelpommes Aw B C F

auch als vegetarische Variante mit 2 Kartoffelrösti möglich 14,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitrone 18,90 €
dazu selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachte Eierspätzle oder Pommes Awrg B E G

Gegrilltes Putensteak 19,50 €
mit Rahmsoße und hausgemachten Eierspätzle Aw B C E F SO² G

Schweinemedaillons 26,50 €
mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle Aw B C E F SO² G

Kompf-Pfännle 27,00 €
Schweinemedaillons vom Grill mit Rahmchampignons, hausgemachten Rahmkäsespätzle und einer hausgemachten Maultasche Awg B C E F SO²

Wiener Schnitzel vom Kalb garniert mit Zitrone 28,00 €
aus dem Rücken geschnitten, dazu selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat oder hausgemachte Eierspätzle oder Pommes Awrg B E G

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit 230g Rohgewicht 31,00 €
mit Schmelzzwiebeln, hausgemachten Eierspätzle und Bratensoße Aw B E F SO² G

Kalbsrückenmedaillons 32,00 €
mit frischen Pilzen à la crème, Marktgemüse und Kartoffelrösti C E SO²

Gegrilltes Angus Rumpsteak mit 230g Rohgewicht 33,00 €
mit Pfefferrahmsoße, Marktgemüse und Kartoffelrösti B C F SO²

Entrecôte Rib-Eye Style mit 250g Rohgewicht 33,00 €
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes B C

Wild

Hirschgulasch 27,00 €
zart geschmort, mit frischem Apfelrotkohl und selbstgemachtem Semmelknödel Awg B C E SO²

Rehbraten 29,90 €
mit frischen Pilzen in Wildrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle und Preiselbeeren Aw B C E SO² G

Feines aus dem Schwabenländle

Saure Kutteln nach Omas Küche 15,20 €
im Sößle, serviert mit Bratkartoffeln E SO²

Lensa ond Spätzle - *das klassische Essen der Schwaben* 17,40 €
Linsengemüse, hausgemachte Eierspätzle, Saitenwürstchen und
eine Scheibe gerauchten Bauchspeck Aw B E F SO² 8 G

Hausgemachte Maultaschen 18,50 €
abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße, Blatt- und selbstgemachtem Kartoffelsalat
Aw B C E F SO²

Kalbsleberle 19,50 €
in Bratensoße, serviert mit Bratkartoffeln E F SO²

Rinderbäckle 26,00 €
auf Kartoffel-Kürbispüree und Marktgemüse C E F SO²

Rinderroulade 28,00 €
auf Kartoffel-Kürbispüree mit Marktgemüse C E F SO²

Schwäbischer Sauerbraten 26,50 €
serviert mit hausgemachten Eierspätzle, Rotkohl und Preiselbeeren Aw B E F SO² G

Fischers Fritz fischt.....

Frisches Lachssteak gegrillt 28,00 €
an Marktgemüse und Kartoffel-Kürbispüree C E J

Frisches Thunfischsteak 29,50 €
in Kürbiskern-Sesamkruste, auf Kartoffel-Kürbispüree und Marktgemüse C E G J

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen-Kokos-Curry 18,00 €
mit frischem Gemüse I 1 V

Hausgemachte Rahmkäsespätzle 18,80 €
im Pfännle serviert, mit gedünsteten Zwiebeln Aw B C 2 G

Selbstgemachter Semmelknödel 18,40 €
mit Waldpilzen und Kräutern in feinem Rahm Awg B C E F SO²

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir einen kleinen, grünen Salat.

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark C	6,50 €
Frisches Marktgemüse E V	6,90 €
Hausgemachte Eierspätzle Aw B G	5,90 €
Pommes oder Süßkartoffelpommes V	5,90 €
Selbstgemachter Kartoffel-Gurkensalat E F	5,90 €
Kartoffelrösti, 2 Stück Aw E	5,90 €
Bratkartoffeln V	6,30 €
Kartoffel-Kürbispüree C	6,80 €
Bunter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkost JE NACH DRESSING: BITTE BEACHTEN!	7,20 €

Dips & Soßen

Selbstgemachter Kräuterquark mit frischen Kräutern C Selbstgemachte Kräuterbutter C	2,00 €
Bratensoße E F SO² Sauerbratensoße C E F SO² Rahmsoße C E F SO² Pilzrahmsoße C E F SO² Pfefferrahmsoße C E F SO² Wildsoße C E F SO²	2,00 €

Kinder, Kinder, Kinder… (bis 14 Jahre)

Goldstücke V — 6,80 €
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Zauberberg — 6,80 €
Hausgemachte Eierspätzle mit Rahmsoße Aw B C E F SO² G L

Wickie — 7,50 €
Hausgemachtes Maultäschle mit Kartoffelsalat und Bratensoße Aw B C E F SO²

Käpt'n Sharky — 8,60 €
Paniertes Schnitzelchen vom Schwein mit Pommes frites Awrg B G

Hausgemachte Desserts

Hausgemachte Vanille Panna Cotta 8,00 €
mit Salzkaramell, Alb-Karamelleis und Sahne Aw B C G

Hausgemachter Brownie 9,50 €
mit Himbeerragout, gerösteten Mandeln und Sahne Aw B C Im

Hausgemachte Espresso - Crème Brûlée 9,00 €
mit Stracciatellaeis und Sahne Aw B C G

Heiße Liebe 8,00 €
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren Aw B C H I G

Solo-Kugel Lautertal-Eis 3,00 €
…stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen aus den Sorten:

Vanille B C
Schokolade B C
Walnuss mit Walnüssen B C
Stracciatella B C
Alb-Karamell B C
Johannisbeersorbet G L V

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten, Sojabohnen und Erdnüssen enthalten.
Waffelröllchen Aw B C I

Kuchen- Tortenauswahl - geliefert vom Landgut Kemmler ab 4,40 €
Produktbeschreibungen im Hause – bitte fragen Sie unser Service-Personal

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,20 l	2,10 €	0,40 l	3,10 €
Peterstaler Mineralwasser classic	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,90 €
Peterstaler Mineralwasser still	0,25 l	2,80 €	0,75 l	5,90 €
Peterstaler Mineralwasser medium			0,75 l	5,90 €

		0,20 l		**0,40 l**
Coca – Cola 1, 2		2,90 €		4,90 €
Fanta 1		2,90 €		4,90 €
Spezi 1, 2		2,90 €		4,90 €
Coca-Cola Zero 1, 2	0,33 l		4,10 €	
Schweppes Bitter Lemon 1,3 mit Eis & Zitrone		3,10 €		5,10 €
Schweppes Wild Berry 1,3 mit Eis & Zitrone		3,10 €		5,10 €
Schweppes Wild Berry mit Maracuja 1,3 mit Eis & Zitrone		3,10 €		5,10 €
Auch als **Schorle** erhältlich		2,90 €		4,90 €
Thomas Henry Tonic Water 3,10 Flasche	0,20 l	2,90 €		
Unsere Säfte als **Schorle**		2,90 €		4,90 €
Apfelsaft – klar o. trüb Orangensaft Sauerkirschnektar Maracujanektar Johannisbeernektar Grapefruitsaft rosé Rhabarbersaft Alle unsere Säfte sind pur erhältlich		3,10 €		5,10 €
Holunderschorle weiß mit Minze, Limette & Eis		3,10 €		5,30 €
Eistee Zitrone 1 mit Eis und Zitrone		2,90 €		4,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee 2	3,30 €
Kännchen Kaffee 2	5,20 €
Espresso 2	2,90 €
Espresso Macchiato 2	3,50 €
Espresso Doppio 2	4,50 €
Espresso'n ice 2 - heißer Espresso mit einer Kugel Vanille Eis von Lautertal Eis	4,80 €
Milchkaffee 2	3,90 €
Cappuccino 2	3,90 €
Latte Macchiato 2	4,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
„Keo" – Tee	4,20 €

Darjeeling, Orancuja, Kamille, Vital-Kräuter,Grün, Pfefferminze, Sanddorn-Cranberry

Unsere feinen Bierspezialitäten

Frisch vom Fass	**0,30 l**	**0,50 l**	**1,00 l**
Berg – Bräumeister Pils Gerstenmalz, Hopfen	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Export „Das Original“ Gerstenmalz, Hopfen	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Hefe Hell Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Berg – naturtrüb Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Radler Gerstenmalz, Hopfen Süß oder Sauer	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Frucht – Weizen Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe mit unseren Säften erhältlich	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Cola-Weizen Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Hefe-Radler Süß oder Sauer	3,80 €	4,90 €	9,00 €
Berg – Saisonbier Gerstenmalz,Hopfen,Hefe	3,80 €	4,90 €	9,00 €

Flaschenbiere

Berg – Kristallweizen Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen		4,90 €
Berg – Hefeweizen „dunkles 3-Korn“ aus ökologischem Anbau Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe, Dinkelmalz		4,90 €

Alkoholfreie Biere

Berg – Hefe Hell alkoholfrei ...mit 60% weniger Kalorien Weizenmalz, Gerstenmalz,Hopfen,Hefe, Gärungskohlensäure		4,90 €
Neumarkter Lammsbräu aus ökologischem Anbau Glutenfreies Bio-Getränk auf Malzbasis alkoholfrei Gerstenmalz, Hopfen, Gärungskohlensäure	0,33 l	4,90€
Zwiefalter - Engele alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Zwiefalter - Engele Radler alkoholfrei	0,50 l	4,90 €
Berg – Cyriakus alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Scheibel Premium Plus Spirituosen 2cl

Traditionelle Brennweisheit und Handwerkliches Können aus feinsten Zutaten aus dem Schwarzwald

Moorbirne	6,20 €
Alte Pflaume	
Williams	
Mirabelle	
Edle Himbeere	
Haselnuss	
Nussler (Walnuss)	

Spirituosen 2cl

Malteser	3,10 €	Absolut Vodka	3,80 €
Ouzo 12	3,10 €	Jack Daniels	3,80 €
Jägermeister [1]	3,10 €	Havana Club Rum	3,80 €
Ramazzotti [1]	3,10 €	Hennessy	4,90 €
Grappa Chardonnay	4,90 €	Grappa Barolo	4,90 €

Longdrink 6 cl 8,50 €

Jacky Cola
Gin Tonic
Wodka Lemon
Rum Cola

Hauseigener Most – je nach Verfügbarkeit

Most – pur	0,25 l	3,30 €	0,50 l	4,90 €
Most – Radler	0,25 l	3,00 €	0,50 l	4,50 €

Prosecco und Champagner

Prosecco Skavi & Ray alkoholfrei	0,10 l	4,20 €
Prosecco Jossello Frizzante	0,10 l	4,20 €
Prosecco Holunder	0,10 l	4,40 €
Prosecco Aperol [1,3]	0,10 l	4,50 €
Prosecco Josello Frizzante	0,75 l	27,00 €
Prosecco Skavi & Ray alkoholfrei	0,75 l	27,00 €
Kessler Brut	0,75 l	36,00 €
Moet & Chandon Impèrial Brut[S]	0,75 l	90,00 €
Moet & Chandon Rose[S]	0,75 l	100,0 €
Moet & Chandon Ice Impèrial[S]	0,75 l	120,0 €
Moet & Chandon Piccolo brut[S]	0,20 l	45,00 €
Kompf Champagner	0,75 l	99,00 €

Aperitifs 5 cl

Aperol Sprizz [1,3] Prosecco, Aperol, Soda & Orangenschnitz		0,20 l	7,90 €
Aperol Maracuja [1,3] Prosecco, Aperol, Maracujasaft & Orangenschnitz		0,20 l	7,90 €
Campari Soda [1,3] Campari, Soda & Orangenschnitz		0,20 l	7,90 €
Campari Spritz [1,3] Prosecco, Campari, Soda & Orangenschnitz		0,20 l	7,90 €
Campari Maracuja [1,3] Prosecco, Campari, Maracujasaft & Orangenschnitz		0,20 l	7,90 €
Crodino Soda [1,3] Crodino, Lemon Soda & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
Crodino Spritz [1,3] Prosecco (alk. Frei), Crodino, Lemon Soda & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
Crodino Maracuja [1,3] Crodino, Maracujasaft & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
San Bitter Soda San Bitter, Lemon Soda & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
San Bitter Spritz Prosecco (alk. Frei), San Bitter, Lemon Soda & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
San Bitter Orange San Bitter, Orangensaft & Orangenschnitz	0%	0,20 l	7,20 €
Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette		0,20 l	7,90 €
Hugo alkoholfrei Prosecco (akl. Frei), Holundersirup, Soda, Minze, Limette	0%	0,20 l	7,20 €
Lillet[S] Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Früchte		0,20 l	7,90 €
Sherry Lustau Amontillado los Arcos, medium-dry			4,40 €
Sherry Lustau Fino Jarana, bone-dry			4,40 €
Pastis Ricard mit Eis und Wasser			4,50 €
Martini Bianco			4,80 €

Weinschorle aus Württemberger Wein **0,20 l**

weiß, rosé oder rot 5,20 €

Sommerschorle mit Eis und Zitrone 5,70 €
Wahlweise mit - Weißwein
- Roséwein
- Rotwein

Weißweine	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Riesling Qualitätswein trocken „Signatur“ Rebsorte: Riesling Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland Aromen von Apfel, Birnen und Zitrus sowie eine gut eingebundene, elegante Säure Empfehlung:	3,60 €	5,90 €
	Durbacher Plauelrain **Grauburgunder Qualitätswein trocken** [S] Rebsorte: Grauburgunder Weingut Schwörer, Durbach - Deutschland feine fruchtige Fülle, elegant am Gaumen, dezent eingebundene Säure Empfehlung:	4,20 €	7,00 €

Rosé	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Weißherbst Q.b.A. „Signatur“ Qualitätswein Rebsorte: Schwarzriesling Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland Frucht von roten Beeren, dezente Fruchtsüße	3,60 €	5,90 €

Rotweine	im offenen Ausschank	0,10 l	0,20 l
	Trollinger „Signatur“ **Qualitätswein trocken** Rebsorte: Trollinger Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland feinduftig, harmonisch, dezente Kirschnote mit leichter Frische Empfehlung:	3,50 €	5,80 €
	Trollinger mit Lemberger **Qualitätswein – feinherb** Rebsorten: Trollinger, Lemberger Schlosskellerei Affaltrach - Deutschland harmonisch in Frucht und Körper, süffig, bekömmlich Empfehlung:	3,60 €	5,90 €
	Durbacher Spätburgunder Rebsorte: Spätburgunder Weingut Schwörer, Durbach - Deutschland samtig feine Fülle, angenehmer Nachhall, feiner Speisenbegleiter Empfehlung:	3,80 €	6,30 €

Weißweine	Flaschenweine	0,10 l	0,20 l	0,75 l
	**Sauvignon Blanc Eppelheim** Rebsorte: Sauvignon Weingut Russbach - Deutschland intensiver Duft nach gelben Früchten, belebend-spritzig	5,10 €	8,50 €	25,50 €
	**Lugana DOC „Vigne Alte“** Rebsorte: Trebbiano di Lugana Weingut Cantina F.lli Zeni – Veneto, Italien Duft nach weißem Pfirsich, reifen Zitrusfrüchten und ein Hauch blumiger Frische, am Gaumen gepaart mit einer feinen, saftigen Textur. Ein Ausdruck der Eleganz des südlichen Gardasees.	7,20 €	11,90 €	35,00 €
	**Silvaner Iphofen Ortswein trocken „Standpunkt Keuper“** Rebsorte: Silvaner VDP Weingut Juliusspital, Würzburg / Franken - Deutschland In der Nase gelbe Birne, reife Mirabelle und ein Hauch frisches Heu. Feine kräuterwürzige Nuancen verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe.	8,30 €	13,50 €	40,00 €

Rosé	Flaschenweine	0,10 l	0,20 l	0,75 l



Côtes de Gascogne S IGP 4,20 € 6,90 € 20,00 €
Rebsorten: Cabernet, Syrah und Tannat
Domaine de Mènard, Cuvèe rosè St. Jacques - Frankreich
intensive Frucht, Erdbeere und Brombeere, frisch



Chiaretto Bardolino Classico DOC „Vigne Alte“ 5,50 € 9,00 € 27,00 €
Rebsorte: Corvina – Rondinella
Weingut Cantina F.lli Zeni – Veneto, Italien
Intensiver und fruchtiger Geruch, mit Noten von Pfirsichblüten, Rosen und Veilchen
Trocken-harmonischer und lebendiger Geschmack

Rotweine	Flaschenweine	0,10 l	0,20 l	0,75 l



Tinto Barrica Marques de Castilla, trocken 4,40 € 7,30 € 22,00 €
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Christo de La Vega La Mancha - Spanien
Cassis und feine Würze, klasse Frucht und weiches Tannin
Empfehlung: Die perfekte Mischung aus Frucht und Tiefe der Holzfassreife macht diesen Rotwein zu einem vielseitigen Begleiter für viele Anlässe



Primitivo Puiglia I.G.T.
Quattro Conti – feinherb 4,90 € 7,90 € 24,00 €
Rebsorte: Primitivo
Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern
am Gaumen samtig, voll mit guter Struktur und wärmenden Tanninen

Mit allen Sinnen genießen

AL
ALEXANDER LAIBLE

Seit 13 Generationen steht der Name Laible für erfolgreichen Weinbau. Sie arbeiten im Einklang mit der Natur, traditionell und umweltschonend. Ein intaktes Zusammenspiel von Flora und Fauna prägt die Arbeit im Weinberg und fördert damit den eigenständigen Charakter der Weine.



Die jüngsten Erfolge sprechen für sich:

2020 1. Platz Riesling Challenge
Bester trockener Riesling national.
2. Platz Riesling Weingut des Jahres
1. Platz Weingut des Jahres international

2022 Winzer des Jahres 2022 Deutschland
ausgezeichnet von AWC Vienna

2024 “Internationales Weingut des Jahres 2024”
Ausgezeichnet vom Fachmagazin *Selection*

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl getroffen.

Riesling ** 0,75 l 38,50 €
Qualitätswein trocken
Gelbfleischige Eindrücke von Ananas und Aprikosen, bestimmen die Aromatik dieses Weines. Saftiges Trinkerlebnis mit einem schönen Abgang.

Grauer Burgunder ** 0,75 l 39,00 €
Qualitätswein trocken
In der Nase Duft von Birnen, Boskopapfel und Jonagold.
Am Gaumen eleganter Schmelz, viel Saft. Schöner Abgang, macht Laune.

Chardonnay ** 0,75 l 42,00€
Qualitätswein trocken
Feiner Top-Chardonnay mit Noten von Quitten und Gajamelone, hinzu kommen Boskopapfel, Pfirsich und Mandarine.
Am Gaumen gelbe Mangoimpressionen. Schöner Schmelz und Saft.

Rosé ** 0,75 l 39,00 €
Qualitätswein trocken
In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsch und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Schneller leer als man denkt.

Spätburgunder Alte Reben *** 0,75 l 45,50 €
Qualitätswein trocken
Reifer Brombeerduft, umhüllt von reifen roten Beeren, schöner Abgang.

GASTHOF
KOMPF



Liebe Gäste,

wichtige Information für **Zöliakie**-Betroffene:

Wir bieten glutenfreie Speisen an, die sorgfältig und mit separaten Kochutensilien zubereitet werden. Dabei achten wir gewissenhaft darauf, jede Möglichkeit einer Kontamination zu vermeiden.

Da jedoch alle Speisen im selben Raum zubereitet werden, können wir eine hundertprozentige Glutenfreiheit leider nicht garantieren.

Wir bitten daher um Verständnis, dass wir für hochgradig betroffene Personen keine Haftung übernehmen können.

Mit freundlichen Grüßen

Euer Kompf-Team