

KLAMPFL

WEINBAU & HEURIGER



Weihnachtsheurigen
3. bis 8. Dezember 2025

Currysuppe

fein würzig, Sprossen € 5,50

Sauvignon Blanc 2025 – trocken, Aromen nach Stachelbeere

2erlei Fischfilet v. Grill

(Lachsforelle & Wels, beides Gut Dornau)

Polenta-Ecken, Blattspinat & Kräuterbutter € 19,00

Weißenburdunger Awarenfeld 2024, trocken, dezente Eichenholzaromen

Festtagstorte mit Schlagobers € 4,70

Spätsommer ...süßer Abschluss



★ ★ Zusätzlich gibt's von Freitag bis Montag Schmankerl vom Hirsch!
★ (nach Tagesangebot und solange der Vorrat reicht) ★ ★

Zusätzlich gibt's als Tagesschmankerl:

Mittwoch, 3.12.:

überbackene Fleischpalatschinken mit kleinem Blattsalat € 11,50

Donnerstag, 4.12.:

Edelrahmgulasch vom Hirsch mit Semmelknödel € 15,70

Freitag, 5.12.:

Hausspieß mit 2erlei Dipsaucen und Steakpommes € 14,50

TOP
HEU
RIG
ER

VERJUS, WEISS & SPRUDEL

Verjus – Sprizz' - des Winzers Soda-Zitrone !!!

1/4 l 2,70

biologisch, säuerlicher Saft aus unreifen Weintrauben (AB HOF: 0,7l € 7,50)

Rosé Frizzante ... für vorher, nachher & zwischendurch

0,1 l 3,50

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

1/8 l 0,75 l

Pilot 2025

...der Pilot präsentiert sich als erster Bote seines Jahrganges
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 2024 awc vienna 2025: SILBER

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, voller Körper, 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

ROT

Sankt Laurent 2023 Thermenregion DAC

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

3,30 19,80

Blauer Zweigelt 2023 „Jubiläums Edition“, Falstaff Rotweinguide

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

3,80 22,80

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

WARMESSEN

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>Kinderschnitzel 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.



Topfennockerl mit Zwetschkenröster	6,20
Mohntorte mit Schlagobers	3,60
Kastanienreis mit 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.

KALTESSEN

Hausplatte 2 Brote	12,80
Rindscarpaccio <i>Parmesan / Rucola / Tomaten / Salzstangerl</i>	12,80
Rohschinken auf Blattsalat <i>Nüsse / Kürbiskernöl / Weckerl</i>	8,80
Presswurst sauer mit Brot	6,80
Blunze mit Kren, Senf und Brot	6,80
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:

Süßkartoffel Melanzani-Ragout & hausgemachte Falafel (vegan)	12,80
gebackene Champignons mit Salatgarnitur & Sauce Tartar	9,40
Portion Vorarlberger Bergkäse Trauben Oliven	5,50
Vegetarierbrot (garniertes Käsebrot mit Gemüse & Mayonnaise)	4,80



KLAMPFL

gemütlich | gastlich | gut

... seit 1934



Grüß Gott beim Klampfl!

Schön, dass Sie uns besuchen.

Tradition in vierter Generation.

Vorschau bis Jahresende

Weihnachtsheuriger:

Mittwoch, 3.12. bis Montag, 8.12.2025

„Advent am Weinhof“

Samstag, 13.12. und Sonntag, 14.12.2025 jeweils ab 10 Uhr

Weingeschenke, Gutscheine und unsere hausgemachten Selch-Spezialitäten für die kommenden Feiertage – begleitet von Glühwein, Schmankerl und Verkostungen in der Vinothek.

Als Einstimmung auf die ruhige Zeit haben wir die Zillingdorfer Jagdhornbläser am Sonntag, dem 14.12.2025 um 11:00 Uhr bei uns zu Gast!

Für Kinder gibt es an beiden Nachmittagen (15-18 Uhr) eine Bastelecke mit Lydia.



Bestellen Sie schon jetzt Ihr Hausgeselchtes für die Weihnachtsfeiertage!