

# KLAMPFL

## WEINBAU & HEURIGER



**Weihnachtsheurigen**  
3. bis 8. Dezember 2025

### Currysuppe

fein würzig, Sprossen € 5,50

Sauvignon Blanc 2025 – trocken, Aromen nach Stachelbeere

\*\*\*

### Zerlei Fischfilet v. Grill

(Lachsforelle & Wels, beides Gut Dornau)

Polenta-Ecken, Blattspinat & Kräuterbutter € 19,00

Weißburgunder 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 Zerlei Dipsaucen und Steakpomes € 14,50



## VERJUS, WEISS & SPRUDEL

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

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

**1/4 l 2,70**

**Rosé Frizzante ... für vorher, nachher & zwischendurch**

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

**0,1 l 3,50**

**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**

## R O T

**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**

## 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 - Kindersurschnitzel mit Pommes & Ketchup	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 Zwetschenröster	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.

## KALT ESSEN

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!