



# Speisekarte

Genuss

aus heimischen Produkten

regional & saisonal



## Zum Aufwärmen

Bouillon mit Einlage des Tages

4

Saisonale Gemüsesuppe 

5

ohne tierische Produkte



„Willst du ne *Suppe*? “

„Eine Suppe - dein Ernst? Wir haben *2023!* “

„Okay! Willst du *warmen spicy Gemüse-Smoothie*? “

## Nicht „nur“ Erdäpfelpuffer ...

1 Portion mit 2 Puffer, Sauerrahm-Dip  
und Salat von der Bar



Erdäpfel-Zucchini-Puffer

12

Erdäpfel-Puffer mit Speck & Bergkäse

14

Erdäpfel-Puffer mit Schafkäse & Bärlauchsalz

13

Erdäpfel-Puffer auf Pilzrahmsauce

14

Erdäpfel-Puffer mit 2 Spiegeleiern

13

## Frischer Fisch



*Wir beziehen jeden Fisch vom Gut Dornau,  
dass die beste Qualität garantiert.*



Lachsforellenfilet zart gebraten

**Paleo**

19

dazu Grillgemüse & Kräuterbutter

Wels-Filet auf Erdäpfel-Zucchini-Puffer

17

Feiner Fisch-Genuss mit Zitronensauce

Karpfenfilet gebacken

18

Klassisch mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

## Vitaminstoß von der Bar



Ergänze dein Essen mit einem Salat aus unserer Salatbar – mit hausgemachtem Brot

<b>Kleiner gemischter Salat von der Bar</b>	<b>5</b>
<b>Großer gemischter Salat von der Bar</b>	<b>9</b>
<b>1 Portion hausgemachtes Brot oder Buchweizenbrot</b>	<b>1</b>

*Wenn der Hunger mal nicht so groß ist ...*

Die meisten unserer Speisen können auch kleiner bestellt werden.  
Bitte einfach nachfragen!

## Klassisch und lecker



**Cordon Bleu** 16  
vom Bioschwein, mit klassischer Schinken-Käsefülle dazu Salat von der Bar

**Surschnitzel vom Bioschwein** 16  
mit Salat von der Bar

**Schweinsfilet vom Grill** 19  
auf Erdäpfelpuffer mit Speck-Bergkäse-Hauberl dazu Dipsauce und Salat von der Bar

**Blunzngröstl** 13  
von der Bioblunze mit Kren und Salat von der Bar

**Duett von Bio-Blunze & Bio-Leberwurst** 13  
mit Braterdäpfel und Sauerkraut, dazu ganz viel frischer Kren ;-)

**Hühnerpfandl vom steirischen Landhuhn** 17  
mit Erdäpfel-Gemüse-Gröstl mit Hühnerfiletstückchen, dazu Salat von der Bar

**Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier** 15  
auf Erdäpfel-Blat Salat und Gartenkräuter mariniert mit Kräuter-Pesto und Kernöl

**Hühnerstreifen sanft gegrillt mit Gartenkräutern** 15  
auf Blattsalat mariniert mit Sauerrahmdip

**Gulasch vom Biorind** 18  
mit hausgemachten Serviettenknödeln

**G'röste Knödel mit Ei** 15  
dazu Salat von der Bar

**Erdäpfel-Gemüse-Gröstl** 16  
dazu Salat von der Bar



### Genug Omega-3-Fettsäuren?

Unser Personal bringt dir gerne hochwertiges Leinöl, Hanföl oder Nussöl, um deinen fertigen Speisen einen Omega-3-Boost zu geben.

## Kindergerichte

### Für Kids bis 12 Jahre

inklusive 1 Glas gespritzten Traubensaft 0,25l



#### Pooh 10€

Hühnerschnitzel gebacken mit Braterdäpfel



#### Muffy 8€

Nudeln in Hühnerrahm-Sauce



#### Maja 7€

2 Dinkelpalatschinken mit Marmelade

#### Petzi 7€

1 gebackene Dinkelpalatschinke mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Braterdäpfel



## Süße Erlebnisse

Nachspeise geht immer! Die kleine Belohnung des Tages.



### „Affogato“

Kleiner Mokka mit Vanilleeis und Schlagobers

5

### Obstgarten-Traumbecher

Vanilleeis mit eingekochten Früchten aus unserem Obstgarten, Schoko-Sauce und Schlagobers

7

### Marmelade-Palatschinken

2 Dinkelpalatschinken mit hausgemachter Marmelade gefüllt

5

### Gundel-Palatschinken

2 Dinkelpalatschinken gefüllt mit Nussfülle verfeinert mit Rum, Schokosauce und Schlagobers

7

### Süßigkeit des Tages

Frag nach dem heutigen Angebot

**Kennst du unseren *Winzerhof-Gutschein* zum Verschenken?**

*Ein Gutschein gültig in allen Bereichen unserer Vielfalt:  
Genussküche, Nachtruhe, Vitalpraxis, Seminarraum*