


Der Winzerhof
erlebe die Vielfalt!

Speisekarte

Genuss

aus heimischen Produkten

regional & saisonal



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!



Vitalität & Gesundheit beginnt beim Essen



Als ausgebildeter Prädikatswirt der niederösterreichischen Initiative »Tut gut!« und Träger des „AMA Gütesiegels“ achten wir auf gesunde und regionale Abwechslung in unserer Speisekarte und erweitern unser Fachwissen laufend.

Seit Dezember 2019 gesellt sich das AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“ dazu, eine freiwillige Auszeichnung, mit der wir die Wertschätzung unseren Berufskollegen in der Landwirtschaft gegenüber unserer Region ausdrücken.

So bringen wir die auf allen Ebenen gesunde Kulinariik auf den Teller:

✓ Regionale und saisonale Lebensmittelauswahl

✓ Heimische Fischgerichte

✓ Fleischlose Speisen

✓ Fettarme Zubereitungsarten

✓ Gerichte als kleinere Portionen erhältlich

✓ Erhöhter Obst- und Gemüseanteil in den Speisen

✓ hochwertige Öle in Bioqualität

✓ BIO oder regional aus Überzeugung

✓ Bauern der Genussregionen Österreichs als Lieferanten

Überzeuge dich
von der Qualität
des gesunden Genießens!

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene in der Übersicht

Du kannst dich in unserer **Rezepturdokumentation** über die Allergene der Speisen informieren. Unser Personal ist dir gerne behilflich.



Glutenhaltiges
Getreide (A)



Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch und
Lactose (G)



Schalenfrüchte
(Baumnüsse) (H)



Sellerie (L)



Senf (M)



Sesamsamen (N)



Schwefeldioxid
und Sulfite (O)



Lupine (P)



Weichtiere (R)

Suppen



Bouillon mit Einlage des Tages

4

Spargelcremesuppe 

5



ohne tierische Produkte

Es ist Spargelzeit!

*Grünspargel vom Biohof KIRSTORFER, Münchendorf
oder aus dem Marchfeld – immer in Bioqualität!*



Spargel-Omelette vegetarisch

15

Omelette gefüllt mit Spargel garniert mit Dip-Sauce, dazu bunter Wildkräutersalat

Spargel-Omelette mit Räucherfisch

19

Omelette gefüllt mit Spargel und Räucherfisch, garniert mit Dip-Sauce, buntem Wildkräutersalat dazu gibt's Hausbrot

Spargel-Erdäpfel-Grörtl 

16

mit Salat von der Bar

Dinkelteigwaren mit Spargel  möglich

12

Nudeln, Pesto, grüner Spargel, Bergkäse

Gratinierter Spargel

16

mit Käse & Schinken auf Girscherdäpfel

Gebackener Spargel

10

auf Apfel-Rohkost

Hafer-Spargel-Risotto  möglich

14

Hafer, Risottoreis, grüner Spargel und Bergkäse dazu Salat von der Bar

Frühlingssalat

10

Gegrillter Spargel, Schafkäse, gebratener Speck, Pesto, Salat, Wildkräuter  möglich

Vitamin-Booster

Kleiner gemischter Salat von der Bar

5

Großer gemischter Salat von der Bar

9

Omega-3-Booster

1

Hochwertiges Leinöl, Hanföl oder Nussöl, um deine Speise mit Vitaminen und wertvollen Fetten zu bereichern

1 Portion hausgemachtes Brot oder Buchweizenbrot

1

Fisch-Variationen

Fisch ist nicht nur delikats, sondern liefert dem Körper auch **wertvolle Nährstoffe**:

- * hochwertiges Eiweiß, das leicht verdaulich ist
- * die lebensnotwendige und gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren
- * wertvolle Vitamine wie Vitamin A, B-Komplex, C, D, E und K
- * Mineralstoffe wie Calcium, Kalium, Natrium, Magnesium, Phosphor, Schwefel, ...



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

Karpfen gebacken dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat	18
Welspfandl Erdäpfel-Gemüsegröstl mit Wels dazu Salat von der Bar	18
Gegrillte Fischvariation auf Pesto-Nudeln	19
Lachsforellenfilet gegrillt auf Erdäpfel-Spargel-Rahm	19



Hausmannskost



Cordon Bleu Schweinskarree gefüllt mit Schinken, Käse und Spargel und Salat von der Bar	16
Hühnerpfandl vom Landhendl mit Erdäpfel-Gemüsegröstl, dazu Salat von der Bar	17
Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier auf Erdäpfel-Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Kräuter-Pesto und Kernöl	15
Hühnerstreifen sanft gegrillt mit Gartenkräutern auf Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Sauerrahmdip	15
Surschnitzel vom Bioschwein mit Salat von der Bar	16
Blunzengröstl von der Bioblunze mit Kren und Salat von der Bar	13
Duett von Bio-Blunze & Bio-Leberwurst mit Braterdäpfel und ganz viel frischer Kren ;-)) dazu Salat von der Bar	13
Dreierlei vom Grill Auf grünem Stangenspargel mit Girscherdäpfel und Kräuterbutter	19
Maibock-Schnitzerl mit Preiselbeeren und Girscherdäpfel	18
Wildschweinrückensteak auf Erdäpfel-Spargelrahm	25

Gerichte für Kinder



für Kids bis 12 Jahre

inklusive 1 Glas gespritzten Trauben- oder Apfelsaft 0,25 l



Pooh € 10,-

Hühnerschnitzel gebacken mit Braterdäpfel



Muffy € 8,-

Nudeln in Schinkenrahmsauce



Maja € 7,-

Hühnerragout
mit Dinkelteigwaren

Süße Erlebnisse

Satt heißt ja nicht, dass keine Nachspeise mehr reinpasst.



„Affogato“

Kleiner Mocca 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 Nüssen verfeinert mit Rum, Schokosauce und Schlagobers

7

Eismarillenknödel Original  mit Schlagobers

1 Stück

5

Süßigkeit des Tages

Frag nach dem heutigen Angebot


Der Winzerhof
erlebe die Vielfalt!

Ruhe finden und Natur erleben.

Entspannen und genießen.

Auszeit nehmen und Kraft tanken.

Wissen sammeln und Leichtigkeit leben.







trägt das AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“

Das AMA-Gastrosiegel **garantiert** die Verwendung von hochwertigen österreichischen Rohprodukten. Diese Plakette verpflichtet uns für die **frische Zubereitung der Speisen**, wie auch für den Verzicht auf die Verwendung von Lebensmittelimitaten oder gentechnisch veränderten Lebensmitteln.

Mit dieser **freiwilligen Auszeichnung** zeigen wir unsere **Wertschätzung** gegenüber der Landwirtschaft unserer Region. Das Angebot von Spezialitäten aus regionalen Rohstoffen macht erst den **geschmacksreichen Unterschied**, den du genießen kannst. Wir arbeiten eng mit regionalen Landwirten, Lebensmittelmanufakturen und Händlern zusammen und können dir somit **besondere Schmankerl** aufs Teller zaubern.

Unsere Lieferanten

Fleisch und Wurst




-  Bio-Rind & Bio-Schwein von der Fleischmanufaktur Kollecker, Ebreichsdorf
-  Rind & Schwein von der Fleischerei Seidl, AMA Schneebergland
-  Bio-Angusrind von Johannes Edhofer, Siegersdorf im Tullnerfeld
Cousin und Landwirt mit Passion
-  Wild vom Bauernhof Wiesmayer, Hennersdorf

Süßwasserfisch

-  Saibling, Wels, Lachsforelle, Karpfen etc. vom Gut Dornau, Leobersdorf



Milch und Milchprodukte

-  Österreichische Bio-Produkte von Kärntnermilch, Spittal/Drau
-  Österreichische Produkte von NÖM, Baden
-  Bio-Schafkäse von den Käsemachern, Vitis

Eier aus Freilandhaltung und Bio

-  Johannes Edhofer, Siegersdorf im Tullnerfeld













Honig

 Imkerei Gajdusek, Tribuswinkel


Getreide

 aus eigener Landwirtschaft und Produktion

Erdäpfel & Gemüse

-  Saisonales Gemüse aus der Genussregion Marchfeld
-  Saisonales Gemüse vom Biohof Adamah, Glinzendorf
-  Saisonales Gemüse von den *Wiener Gärten*, Genussregion Wien
-  Kürbis, Kernöl und Kerne von der Familie Martin Pillitsch, Achau
-  Spargel vom Bauernhof Kirstorfer, Münchendorf
-  Erdäpfel und Zwiebel von der Landwirtschaft *Blatt*, Genussregion Marchfeld
-  Bio-Topinambur und Rote Rüben vom Bauernhof Wiesmayer, Hennersdorf
-  Pilze

Obst und Kräuter

 Kräuter, Beeren, Zwetschken, Äpfel, Birnen, Kirschen, Nüsse
saisonal aus dem eigenen Garten

Wein, Schaumwein und Traubensaft

 aus eigener Landwirtschaft und Produktion

Fruchtsäfte

 Apfelsaft, Birnensaft, Birnen-Johannisbeersaft etc. von Josef Schwarz,
Bromberg, Genussregion Bucklige Welt



Kennst du unseren *Winzerhof-Gutschein* zum Verschenken?

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