



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!



03. bis 19. November 2023

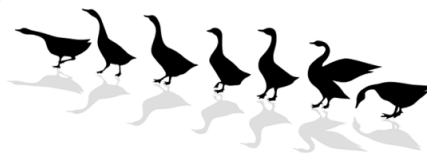
Das legendäre

GANSLessen

mit Semmelfülle, Rotkraut, Bratapfel und Saftl

**€ 29,00 /
Person**

*Aber nur auf
Vorbestellung!!!*



Reserviere gleich deinen Wunschtermin:

02236/72972 oder 0664/511 04 77

Montag, Dienstag, Mittwoch: 12 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

Freitag: 18 – 22 Uhr

Samstag: 12 – 22 Uhr

Sonn- und Feiertag: 12 – 16 Uhr


Küchenschluss jeweils 1 Stunde vor Sperrstunde



Der Winzerhof
erlebe die Vielfalt!

Begleit-Speisekarte
für alle
Nicht-Gansl-Esser

Kraftsüppchen und Vorspeisen

Klare Suppe des Tages	4
Saisonale Gemüsesuppe 	5
Gansl-Einmachsuppe mit Bröselknöderl	5
Gänseleber glasiert auf kleinem Salatbouquet mit Apfelspalten	7
Kürbiscarpaccio (bio) Hauchdünner Kürbis, mariniert mit Pesto und Knusperkernen dazu Hausbrot	7

Vegetarisch oder vegan ... ganz wie du willst!

Erdäpfel-Kürbisgröstl 	16
veredelt mit Kernöl und Kürbiskernen dazu Salat von der Bar	
Kürbis-Risotto 	16
in sämiger Sauce, mit Risottoreis, dazu Salat von der Bar	
zusätzliche Portion Bergkäse +3	
Gebackener Kürbis	16
mit Salat von der Bar und Dipsauce	

Frische und Regionalität spielen in unserer Küche ...

die übergeordnete Rolle. Die Zutaten für dein Menü kommen aus dem Garten, von unserem Bauernhof und von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

Immer frisch – der Fisch vom Gut Dornau



Lachsforellenfilet 	19
auf Grillgemüse mit Petersielerdäpfel und Kräuterbutter	
Welscurry auf Risottoreis	18

Vitaminstoß von der Bar

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



Kleiner gemischter Salat von der Bar
Großer gemischter Salat von der Bar

5
9

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

mit Kürbis-Käsefülle und Braterdäpfel
dazu Salat von der Bar

16

Surschnitzel vom Bioschwein

mit Salat von der Bar

16

Duett von Bio-Blunze & Bio-Leberwurst

mit Salat von der Bar und Braterdäpfel sowie viel frischer Kren

14

Hühnerpfandl vom steirischen Landhuhn

mit Erdäpfel-Gemüse-Gröstl und Gemüse, dazu Salat von der Bar

17

Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier

auf Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Kräuter-Pesto und Kernöl

15

Hühnerstreifen sanft gegrillt mit Gartenkräutern

auf Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Sauerrahmdip

15

Hischkalb-Schnitzerl

mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

22



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

10



Pooh

Hühnerschnitzel gebacken mit Braterdäpfel



Veggie

Gebackener Kürbis mit Dipsauce

Maja

Butterreis mit gegrilltem Hendlfilet



Für die Naschkatzen

„Affogato“

Kleiner Mokka mit Vanilleeis und Schlagobers

5

Karamellisierter Kürbis

mit Vanilleeis und Kürbiskernöl, Schlagobers

7

Rotwein-Feigen-Becher

Vanilleeis mit heißen Rotwein-Feigen und Schlagobers

7

Palatschinken-Duett

2 Dinkelpalatschinken mit hausgemachter Marmelade

5

Frag nach unserem süßen Tagesangebot

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

Ein Gutschein gültig in allen Bereichen unserer Vielfalt:

Genussküche, Nachtruhe, Vitalpraxis, Seminarraum