

AÜHLINGS EFÜHLE





DAZU SALAT VON DER BAR

VORSPEISEN

VORSILISLIN	
KLARE SUPPE MIT EINLAGE	4 €
CREMESUPPE DES TAGES	5 €
GEMÜSE CARPACCIO Legan Mariniertes gemüse mit pesto und kürbiskernöl, blattsalat und hausbrot	9 €
STRAUSS	
VOM MARCHFELDSTRAUSS	
STEAK VOM STRAUSS auf speckzucchini mit petersilerdäpfel	25 €
GULASCH VOM STRAUSS mit hausgemachten spätzle	18 €
STRAUSSENBURGER Braterdäpfel, frisches gemüse, käsehaube, burgersauce	18 €
STRAUSSENBOWL 150G mit reis, linsen, knackiger rohkost und pesto	21 €
FISCH VOM GUT DORNAU	
LACHSFORELLENFILET MIT KOKOS- CURCUMAGEMÜSE	21 €
WELSFILET GEGRILLT auf rahmspätzle mit kren und zitronenzesten	19 €
KARPFENBOWL gebackene karpfenstreifen auf gemüsemayonaise & knackigen salaten	19 €
SPÄTZLE	
HAUSGEMACHT MIT DINKELMEHL	
MIT SPECK UND ZWIEBEL DAZU SALAT VOM BUFFET	14 €
MIT KNACKIGEM GEMÜSE Vegan Dazu salat von der bar	16 €
mit käsesauce	16 €



LINSENGRÖSTL **Vga**

WINZERHOFKLASSIKER

ALTBEWÄHRTES IMMER LECKER

HÜHNERPFANNE erdäpfel- gemüsegröstl mit hühnerstreifen dazu salat von der bar	18 €
GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN In Kürbiskernpanier auf erdäpfel- blattsalat mit kernöl	16 €
SANFT GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN AUF BLATTSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING	16 €
SURSCHNITZEL VOM BIOSCHWEIN PETERSILERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	19 €
CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN mit Braterdäpfel dazu salat von der bar	17 €
GRÖSTL VON DER BIOBLUNZE erdäpfel,gröstl mit zwiebel und blunze, frischer kren, dazu sauerkraut	15 €
DUETT BIOLEBERWURST & BLUNZE mit Braterdäpfel, frischen kren dazu sauerkraut	15 €
GEMÜSE	
ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN	
GEMÜSEPFANNE Vegan erdäpfel- gemüsegröstl dazu salat von der bar	16 €
GEBACKENES GEMÜSE mit kräuterdip	16 €
RISOTTO MIT ZUCCHINI UND SÄMEREIN DAZU SALAT VON DER BAR	16 €
KOKOS- CURCUMAGEMÜSEPFANNE Vegan	17 €

ERDÄPFEL, GRÖSTL MIT ZWIEBEL UND LINSEN, FRISCHER KREN, DAZU SAUERKRAUT

15 €



FÜR KIDS

$\text{BIS 12 JAHRE} \\ \text{INKLUSIVE EINEM TRAUBENSAFT NACH WUNSCH} \; \in \; 10 \\$

$\overline{}$	\sim	\sim	•	
1)	<i>ا</i> ۱	<i>ا</i> ۱	ш	
1	ι,	ι,	г	7

SCHNITZERL VOM HÜHNERFILET MIT BRATERDÄPFEL

IAAH

HÜHNERFILETSTEAK AUF BUTTERREIS

TIGGER

GEBACKENER ODER GEGRILLTER WELS MIT PETERSILERDÄPFEL

MAYA

SPÄTZLE MIT EI

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

IMMER EINE SÜNDE WERT

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN MIT DINKELMEHL, GEFÜLLT MIT MARMELADE	5 €
GARTENTRAUMBECHER fruchtröster mit früchte vom eigenen garten auf vanilleeis dazu scho	8 € DKOSAUCE
BIRNENKARAMELL MIT VANILLEEIS UND MINZSIRUP	7 €
APFELSPÄTZLE MIT ZIMTZUCKER Vogan möglich	6 €
GUNDLPALATSCHINKEN MIT NUSSEÜLLE UND SCHOKOLADESAUCE	7 €



VITALITÄT & GESUNDHEIT BEGINNT BEIM ESSEN

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.

- √ 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

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.









Erdnüsse (E)





Lactose (G)



(Baumnüsse) (H)

Glutenhaltiges Getreide (A)

Medaticie (b)









Sellerie (L)

Senf (M)

Sesamsamen (N)

Schwefeldioxid und Sulfite (O)

Lupine (P

Weightiese (D)





EINIGE UNSERER PARTNER SIND:

FLEISCH & 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 BIOBAUERNHOF WIESMAYER, HENNERSDORF

SÜSSWASSERFISCH

SAIBLING, WELS, LACHSFORELLE, KARPFEN ETC. VOM GUT DORNAU, LEOBERSDORF

MILCH UND MILCHPRODUKTE

ÖSTERREICHISCHE BIO-PRODUKTE

ÖSTERREICHISCHE PRODUKTE VON NÖM, BADEN BIO-SCHAFKÄSE VON DEN KÄSEMACHERN, VITIS

BIOEIER (road to a

JOHANNES EDHOFER, SIEGERSDORF IM TULLNERFELD

HONIG

IMKEREI GAJDUSEK, TRIBUSWINKEL

OBST UND KRÄUTER

KRÄUTER, BEEREN, ZWETSCHKEN, ÄPFEL, BIRNEN, KIRSCHEN, NÜSSE, ... SAISONAL AUS DEM EIGENEN GARTEN

STRAUSS

MARCHFELDSTRAUSS GEBRÜBER WILD GMBH





EINIGE UNSERER PARTNER SIND:

ERDÄPFEL & GEMÜSE

BIOHOF KIRSTORFER - SPARGEL, MELONEN

BIOHOF OSTERER -GEMÜSE

BIOHOF ADAMAH, GLINZENDORF-GENUSSREGION MARCHFELD

WIENER GÄRTEN-GENUSSREGION WIEN

ERDÄPFEL UND ZWIEBEL VON DER LANDWIRTSCHAFT BLATT, GENUSSREGION MARCHFELD

BIO-TOPINAMBUR UND ROTE RÜBEN VOM BIOBAUERNHOF WIESMAYER, HENNERSDORF

ERDÄPFEL, ZWIEBEL, BAUERNHOF RADLINGER ACHAU

BIOKÜRBIS, KERNÖL UND KERNE BIOHOF MARTIN PILLITSCH, ACHAU



WEIN, SCHAUMWEIN UND TRAUBENSAFT AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT UND PRODUKTION

FRUCHTSÄFTE

APFELSAFT, BIRNENSAFT, BIRNEN-JOHANNISBEERSAFT ETC.
JOSEF SCHWARZ, BROMBERG, GENUSSREGION BUCKLIGE WELT

GETREIDE

AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT UND PRODUKTION BIOGETREIDE BIOMÜHLE MAUERHOFER

