



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!

GREEN SPARAGUS



— AMA —
**GENUSS
REGION**
GASTRONOMIE

STARTER

BULLION WITH GARNISH	4 €
CREAMSOUP OF THE DAY 	5 €
VEGETABLE CARPACCIO  MARINATED VEGETABLES WITH PESTO, PUMPKIN SEED-OIL, LEAFSALAD AND HOMEMADE BREAD	9 €

GREEN ASPARAGUS

GREEN ASPARAGUS FROM THE ORGANIC KIRSTORFER FARM IN MÜNCHENDORF
OR FROM MARCHFELD – ALWAYS ORGANIC STANDARDS!

ASPARAGUS-OMELETTE VEGETARIAN OMELETTE 3 EGGS, FILLED WITH ASPARAGUS, SERVED WITH A COLORFUL WILDHERB SALAD, BREAD	15€
ASPARAGUS-OMELETTE WITH SMOKED FISH OMELETTE 3 EGGS, FILLED WITH ASPARAGUS AND SMOKED FISH, GARNISHED WITH DIP-SAUCE, COLORFUL WILDHERB SALAD AND HOMEMADE BREAD	19€
ASPARAGUS-ROASTED POTATOE (“GRÖSTL”  WITH SALAD FROM OUR SALAD BAR	16€
SPELTPASTA WITH ASPARAGUS  OPTION POSSIBLE NOODLES, PESTO, GREEN ASPARAGUS, MOUNTAIN CHEESE	13€
GRATINATED ASPARAGUS WITH CHEESE, HAM AND HERB POTATOES	15€
BAKED ASPARAGUS WITH RAW APPLE, FENNEL AND CELLERY SALAD WITH HOMEMADE BREAD	11€
ASPARAGUS-RISOTTO  OPTION POSSIBLE RISOTTORICE, GREEN ASPARAGUS AND MOUNTAINCHEESE WITH SALAD FROM THE SALAD BAR AND VEGAN ASPARAGUS SAUCE	16€
SPRINGSALAD  OPTION POSSIBLE GRILLED ASPARAGUS, SHEEP CHEESE, FRIED BACON, PESTO, SALAD, WILD HERBS	12€
ASPARAGUS - SMOKED FISH ROLLS ROLLED IN A SPELT PANCAKE (“PALATSCHINKE”) WITH HERB CURD, SALAD & HOMEMADE BREAD	16€



FISH

FROM MANOR DORNAU

SALMONTROUTFILET WITH GRILLED VEGETABLES, ASPARAGUS AND POTATOES	22 €
CATFISH CURRY WITH RICE	19 €
CARPBOWL BAKED CARP STRIPS WITH VEGETABLE MAYONAISE AND CRISP SALAD	19 €
ASPARAGUS & FISH SALAD COLORFUL SALAD WITH GRILLED CATFISH STRIPS AND ASPARAGUS FINE MARINATED WITH PESTO AND HOMEMADE BREAD	17 €

WINZERHOF CLASSICS

TRADITION - ALWAYS WORTHY

CHICKENPAN POTATOES AND VEGETABLES PAN ROASTED ("GRÖSTL") WITH CHICKEN STRIPS AND SALAD FROM OUR SALAD BAR	18 €
BAKED CHICKEN STRIPS ON PUMPKIN BREADING WITH POTATOESALAD AND GREEN SALAD WITH PUMPKINSEEDOIL	16 €
TENDER GRILLED CHICKEN STRIPS ON LEAF LETTUCE WITH SOURCREAM DRESSING	16 €
"SURSCHNITZEL" PICKLED SCHNITZEL FROM ORGANIC PORK WITH PARSLEY POTATOES AND SALAD FROM OUR SALAD BAR	19 €
CORDON BLEU CHEESE AND HAM STUFFED DEEP FRIED PORK COTELETTE WITH FRIED POTATOES AN SALAD FROM OUR SALAD BAR	17 €
"GRÖSTL" - ROASTED ORGANIC BLACK PUDDING POTATOES, PAN ROASTED WITH ONIONS AND BLACK PUDDING FRESH RADISH AND SAUERKRAUT	15 €
DUET ORGANIC LIVERSAUSAGE & BLACK PUDDING WITH ROASTED POTATOES, FRESH HORSERADISH AND SAUERKRAUT	15 €
LAMB RAGOUT WITH BREAD DUMPLINGS AND CRANBERRIES	16 €



FOR KIDS

UNTIL 12 YEARS
INCLUDES A GLASS OF GRAPE JUICE 10€

POOH

"SCHNITZERL" - CHICKEN FILET WITH ROASTED POTATOES

IAAH

CHICKEN FILET STEAK WITH BUTTER RICE

TIGGER

BAKED OR GRILLED CATFISH WITH PARSLEY POTATOES

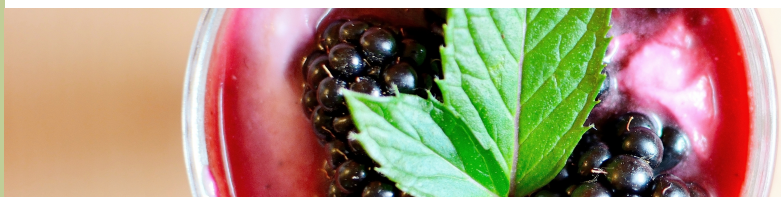
MAYA

PASTA CARBONARA

SWEET THINGS AT THE END

ALWAYS WORTH A SIN

HOMEMADE PANCAKES - "PALATSCHINKEN" WITH SPELTFLOUR, FILLED WITH JAM	5 €
GARDEN DREAM BOWL FRUITROASTER WITH FRUITS FROM OUR GARDEN WITH VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE	8 €
APPLECAMEL WITH VANILLA ICECREAM AND LAVENDER SIRUP	7 €
ICED APRICOT DUMPLINGS	5 €
ICE PANCAKES - "EISPALATSCHINKE" WITH VANILLA ICECREAM, FRESH FRUITS AND CHOCOLATE SAUCE	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.



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)

EINIGE UNSERER PARTNER SIND:

FLEISCH & WURST

BIO-RIND & BIO-SCHWEIN VON DER FLEISCHMANUFAKTUR
KOLLECKER, EBREICHS DORF

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



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

