



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!

KÜRBIS & WILD

Oktober-Specials

BIOKÜRBIS VOM PILLITSCH



ZUR VORSPEIS'

- KLARE SUPPE MIT EINLAGE DES TAGES € 5,00
- CREMESUPPE VOM KÜRBIS  € 5,00
- CARPACCIO VOM KÜRBIS & KAROTTE  € 9,00
MIT KERNÖL, KERNEN, BLATTSALAT UND BROT

HAUPTSPEISEN

- KÜRBIS GEBACKEN € 15,00
auf Apfel- Kürbis- Lauchsalat
- ERDÄPFEL-KÜRBISGRÖSTL  € 16,00
mit Kernen und Kernöl dazu Salat von der Bar
- KÜRBIS- ERDÄPFELPUFFER € 16,00
mit Haferflocken dazu Dipsauce und Salat von der Bar
- KÜRBISSTEAK AUF PESTONUDELN  möglich € 16,00
und Bergkäse dazu Salat von der Bar
- HÜHNERFILET GEGRILLT € 19,00
auf Kürbisrahmspaghetti
- LACHSFORELLENFILET GEGRILLT € 22,00
auf Erdäpfel- Kürbisgemüse mit Kräuterbutter
- KÜRBISRISOTTO € 16,00
mit Bergkäse dazu Salat von der Bar  möglich
- HERBSTBOWL € 18,00
mit gebratenen Kürbis, Pilzen, Räucherfisch,
Rohkost, Blattsalat Kürbis- Apfelmayonnaise, Kren

SÜSSES

- DINKELPALATSCHINKEN € 5,00
gefüllt mit Apfel-Kürbismarmelade
- KARAMELISIERTER KÜRBIS € 8,00
mit Vanilleeis, Schlagobers und Kernöl  möglich

Oktober-Specials

WILD



REHKEULENSCHNITZEL GEBACKEN € 19,00
mit Kräuter-Erdäpfel, Preiselbeeren
und Salat von der Bar

REHRAGOUT € 19,00
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

WILDSTREIFEN IM SALATBEET € 16,00
mit gebratenem Kürbis, Pilze & Apfel,
Blattsalat, Kürbis- Apfelmarmade, Hausbrot

WILDSCHWEINGULASCH € 19,00
mit Serviettenknödel

GANSL

ab Freitag, 7. November

Traditionell im Ganzen gebraten mit
Semmelfülle, Rotkraut & Bratapfel

**Ausschließlich mit
Vorreservierung**

unter 02236 / 72 9 72

FISCH VOM GUT DORNAU

LACHSFORELLENFILET ERDÄPFEL- KÜRBISGEMÜSE DAZU KRÄUTERBUTTER	22
WELSBURGER MIT BRATERDÄPFEL GEGRILLTES WELSEFILET IM HAUSGEMACHTEN BUN MIT FRISCHEM GEMÜSE, SALAT & CURRYDIP	19
KARPFEN GEBACKEN MIT ERDÄPFELMAYONAISESALAT	19

WINZERHOFKLASSIKER

ALTBEWÄHRTES IMMER LECKER

SURSNITZEL VOM BIOSCHWEIN BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	19
GRÖSTL VON DER BIOBLUNZE ERDÄPFELGRÖSTL MIT ZWIEBEL UND BLUNZE, FRISCHER KREN, DAZU SAUERKRAUT	15
DUETT BIOLEBERWURST & BLUNZE MIT BRATERDÄPFEL, FRISCHEN KREN DAZU SAUERKRAUT	15
CORDON BLEU MIT KÄSE, SCHINKEN, KÜRBISFÜLLE DAZU BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	18
HÜHNERBURGER GEGRILLTES HÜHNERFILET, GEMÜSE, MIT BRATERDÄPFEL UND KÜRBIS- APFELMAYONNAISE	18
HÜHNERPFANNE ERDÄPFEL- GEMÜSEGRÖSTL MIT HÜHNERSTREIFEN DAZU SALAT VON DER BAR	18
SCHWEINSFILET MIT SPECKHAUBERL MIT BRATERDÄPFEL UND GEGRILTEM GEMÜSE	19
WINZERHOFGRÖSTL ERDÄPFELSCHMARRN MIT ZWIEBEL, GESELCHEM UND EI DAZU SALAT VON DER BAR	16
GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN IN KÜRBISKERNPANIER AUF ERDÄPFEL- BLATTSALAT MIT KERNÖL	16
SANFT GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN AUF BLATTSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING	16



FÜR KIDS

BIS 12 JAHRE
INKLUSIVE EINEM GLAS TRAUBENSAFT € 10

POOH
SCHNITZERL VOM HÜHNERFILET MIT BRATERDÄPFEL

IAAH
HÜHNERFILETSTEAK AUF BUTTERREIS

TIGGER
GEBACKENER ODER GEGRILLTER WELS MIT PETERSILERDÄPFEL

MAYA
NUDELN CARBONARA

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

IMMER EINE SÜNDE WERT

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN DINKELPALATSCHINKEN, GEFÜLLT MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE	5
GARTENTRAUMBECHER FRUCHTRÖSTER MIT FRÜCHTEN VOM EIGENEN GARTEN AUF VANILLEEIS, SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS	8
EISPALATSCHINKE MIT VANILLEEIS, FRUCHTRÖSTER, SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS	7
GUNDELPALATSCHINKE MIT WALNUSSFÜLLE, SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS	7

KUCHEN ODER TORTEN NACH TAGESANGEBOT - FRAG EINFACH NACH.

