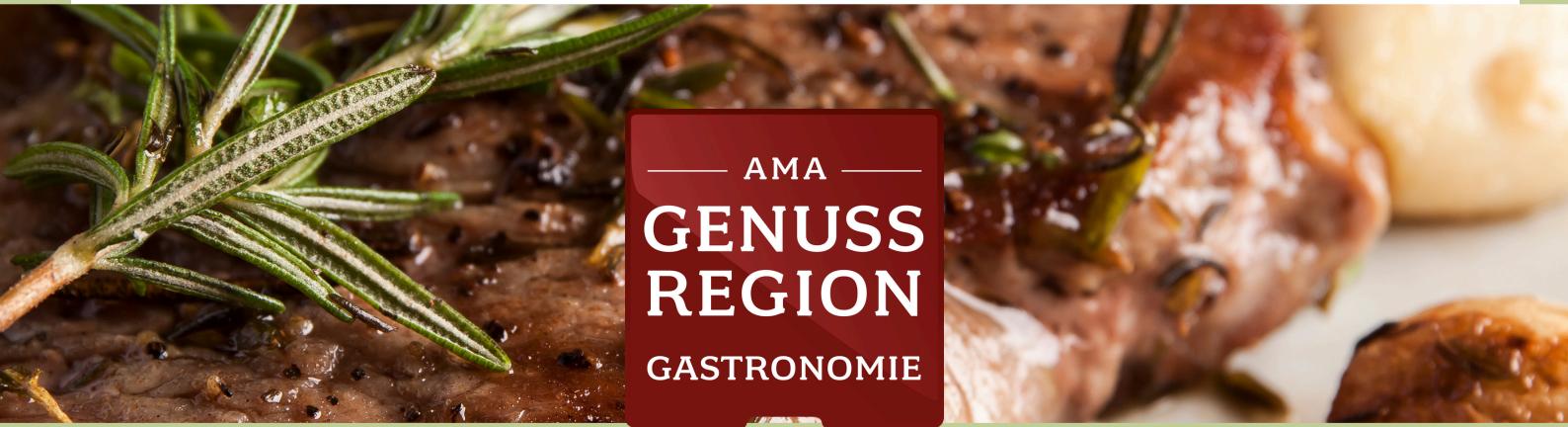




# KLASSIKER & WINTERZEIT



## VORSPEISEN

KLARE SUPPE MIT EINLAGE	5 €
CREMESUPPE DES TAGES 	5 €
WINTER CARPACCIO  MARINIERTES WINTERGEMÜSE MIT PESTO, BLATTSALAT UND HAUSBROT	9 €

## ERDÄPFEL-PUFFER & GEMÜSE

PUFFER MIT KNOBLAUCHDIPSAUCE DAZU SALAT VON DER BAR	16 €
PUFFER MIT SPECK UND KÄSE DAZU SALAT VON DER BAR	17 €
PUFFER MIT SPIEGELEIER DAZU SALAT VON DER BAR	17 €
PUFFER MIT KRÄUTERTOPFEN, RÄUCHERFISCH & KREN DAZU SALAT VON DER BAR	18 €
PUFFER MIT KRÄUTERTOPFEN & GEGRILLTER KÜRBIS DAZU SALAT VON DER BAR	18 €
RISOTTO MIT SAISONALEM GEMÜSE  möglich MIT BERGKÄSE, DAZU SALAT VON DER BAR	17 €
WINTERSCHLEMMEREI-BOWL  GEGRILLTES GEMÜSE & SCHWAMMERL, REIS, FEIGENCHUTNEY SALATE, MARINIERT MIT PESTO, DAZU HAUSBROT	16 €



**FISCH**  
VOM GUT DORNAU

LACHSFORELLENFILET 22 €  
AUF GEGRILLTEN FENCHELSCHEIBEN UND ERDÄPFELSTAMPF DAZU CHUTNEY

WELS- GEMÜSE- RISOTTO 19 €  
CREMIGES RISOTTO MIT OBERS UND KREN VERFEINERT

KARPFENFILET GEBACKEN 19 €  
MIT ERDÄPFEL- MAYONNAISESALAT

**WINZERHOFKLASSIKER**

ALTBEWÄHRTES IMMER LECKER

HÜHNERPFANNE 18 €  
ERDÄPFEL- GEMÜSEGRÖSTL MIT HÜHNERSTREIFEN DAZU SALAT VON DER BAR

SURSCHNITZEL VOM BIOSCHWEIN 19 €  
BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR

CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG LANDSCHWEIN 18 €  
GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE, DAZU BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR

GRÖSTL VON DER BIOBLUNZE 15 €  
ERDÄPFEL, GRÖSTL MIT ZWIEBEL UND BLUNZE, FRISCHER KREN, DAZU SAUERKRAUT

DUETT BIOLEBERWURST & BLUNZE 15 €  
MIT BRATERDÄPFEL, FRISCHEN KREN DAZU SAUERKRAUT

REHRAGOUT DER WOCHE 19 €  
MIT SERVIETTENKNÖDEL

GRILLMIX 19 €  
GEGRILLTES VOM RIND, SCHWEIN & HUHN, MIT BRATERDÄPFEL UND FRUCHTIGEM CHUTNEY

GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN 16 €  
IN KÜRBISKERNPANIER AUF ERDÄPFEL- BLATTSALAT MIT KERNÖL

SANFT GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN 16 €  
AUF BLATTSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING

REHKEULENSCHNITZEL GEBACKEN 19 €  
MIT KRÄUTER-ERDÄPFEL, PREISELBEEREN UND SALAT VON DER BAR



## 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  
PUFFER MIT DIPSAUCE

## FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

IMMER EINE SÜNDE WERT

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN 5 €  
MIT DINKELMEHL, GEFÜLLT MIT MARMELADE

GARTENTRAUMBECHER 8 €  
FRUCHTRÖSTER MIT FRÜCHTE VOM EIGENEN GARTEN AUF VANILLEEIS DAZU SCHOKOSAUCE  
UND SCHLAGOBERS

EISPALATSCHINKE 7 €  
MIT VANILLEEIS, FEIGENRÖSTER UND SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS

ZWETSCHKE-MOHN PALATSCHINKEN 7€  
MIT SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS

KUCHEN ODER TORTEN NACH TAGESANGEBOT - FRAG EINFACH NACH.



# Genussvolle Abende stehen bevor:



## Heringschmaus am Aschermittwoch

**18. Februar 2026 um 18:00 Uhr umfangreiches Buffet**

Purer Genuss mit delikatem

### FISCH VOM GUT DORNAU!

regional, saisonal, frisch

---

Samstag, 14. Februar 2026 ab 18 Uhr



Der Winzerhof  
erlebe die Vielfalt!

**Wir freuen uns auf Euch!**

Bitte um Tischreservierung unter: 02236 72 9 72

*Liebe in 5 Gängen  
serviert*

## VITALITÄT & GESUNDHEIT BEGINNT BEIM ESSEN

DAS AMA-GASTROSIEGEL GARANTIERT DIE VERWENDUNG VON HOCHWERTIGEN ÖSTERREICHISCHEN ROHPRODUKTEN. DIESER 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 BESONDRE 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.





## 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



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 GEBRÜDER 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

