



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!

KLASSIKER & WINTERZEIT



— AMA —
**GENUSS
REGION**
GASTRONOMIE

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 AUF GEGRILLTEN FENCHELSCHEIBEN UND ERDÄPFELSTAMPF DAZU CHUTNEY	22 €
WELS- GEMÜSE- RISOTTO CREMIGES RISOTTO MIT OBERS UND KREN VERFEINERT	19 €
KARPFENFILET GEBACKEN MIT ERDÄPFEL- MAYONNAISESALAT	19 €

WINZERHOFKLASSIKER ALTBEWÄHRTES IMMER LECKER

HÜHNERPFANNE ERDÄPFEL- GEMÜSEGRÖSTL MIT HÜHNERSTREIFEN DAZU SALAT VON DER BAR	18 €
SURSNITZEL VOM BIOSCHWEIN BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	19 €
CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG LANDSCHWEIN GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE, DAZU BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	18 €
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 €
REHRAGOUT DER WOCHE MIT SERVIETTENKNÖDEL	19 €
GRILLMIX GEGRILLTES VOM RIND, SCHWEIN & HUHN, MIT BRATERDÄPFEL UND FRUCHTIGEM CHUTNEY	19 €
GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN IN KÜRBISKERNPANIER AUF ERDÄPFEL- BLATTSALAT MIT KERNÖL	16€
SANFT GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN AUF BLATTSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING	16€
REHKEULENSCHNITZEL GEBACKEN MIT KRÄUTER-ERDÄPFEL, PREISELBEEREN UND SALAT VON DER BAR	19 €



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
MIT DINKELMEHL, GEFÜLLT MIT MARMELADE

5 €

GARTENTRAUMBECHER

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

8 €

EISPALATSCHINKE

MIT VANILLEEIS, FEIGENRÖSTER UND SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS

7 €

ZWETSCHKE-MOHN PALATSCHINKEN

MIT SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS

7€

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. DIESE PLAKETTE VERPFLICHTET UNS FÜR DIE FRISCHE ZUBEREITUNG DER SPEISEN, WIE AUCH FÜR DEN VERZICHT AUF DIE VERWENDUNG VON LEBENSMITTELIMITATEN ODER GENTECHNISCH VERÄNDERTEN LEBENSMITTELEN.

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, 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, KARPEN 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 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

