



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!

KÜRBIS & WILD



Kürbis & Wild

BIOKÜRBIS VOM BIOHOF PILLITSCH
REH VOM BIOHOF WIESMAYER



ZUR VORSPEIS'

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

HAUPTSPESIEN

KÜRBIS GEBACKEN mit Apfel- Kürbis- Lauchsalat und Knoblauchdip	€ 16,00
ERDÄPFEL-KÜRBISGRÖSTL  mit Kernen und Kernöl dazu Salat von der Bar	€ 16,00
KÜRBISSTEAK AUF PESTONUDELN  möglich und Bergkäse dazu Salat von der Bar	€ 16,00
CORDON BLEU VOM HUHN mit Kürbis- Käsefülle dazu Salat vom Buffet	€ 19,00
LACHSFORELLENFILET GEGRILLT auf Erdäpfel- Kürbisrahmgemüse	€ 22,00
KÜRBISRISOTTO  möglich mit Bergkäse dazu Salat von der Bar	€ 16,00
HERBSTBOWL mit gebratenen Kürbis, Pilzen, Räucherfisch, Rohkost, Blattsalat Kürbis- Apfelmayonnaise, Kren	€ 18,00
REHKEULENSCHNITZEL GEBACKEN mit Kräuter-Erdäpfel, Preiselbeeren und Salat von der Bar	€ 22,00
REHRAGOUT mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€ 20,00

5 Gänge aus unserer Genußküche

Kürbis & Pilze

am Mittwoch, 23. September

38,00 pro Person

VERANSTALTUNGEN
IM WINZERHOF
GLEICH BUCHEN!

Grill & Chill

am Samstag, 10. Oktober
von 8:30 bis 11:00 Uhr

Frühstück am Holzfeuer bei
Schönwetter im Garten - bei
Schlechtwetter Frühstücks - Leckerein
aus der Genußküche 24,00 pro Person

Sonntagsgenuß vom Buffet
mit Familie und Freunden

Genußzeitbuffet

Wild, Kürbis & Pilze

am Sonntag, den 18. Oktober

Buffetpreis 38,00 pro Person

GANSL

ab Freitag, 6. November bis 22. November

Traditionell im Ganzen gebraten mit
Semmelfülle, Rotkraut & Bratapfel

FISCH

VOM GUT DORNAU

WELSBURGER MIT BRATERDÄPFEL	19
GEGRILLTES WELSFLEISCH IM HAUSGEMACHTEN BUN MIT FRISCHEM GEMÜSE, SALAT & CURRYDIP	
KARPEN GEBACKEN	19
MIT ERDÄPFELMAYONNAISESALAT	

WINZERHOFKLASSIKER

ALTBEWÄHRTES IMMER LECKER

SURSNITZEL VOM BIOSCHWEIN	19
BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	
GRÖSTL VON DER BIOBLUNZE	16
ERDÄPFELGRÖSTL MIT ZWIEBEL UND BLUNZE, FRISCHER KREN, DAZU SALAT VON DER BAR	
DUETT BIOLEBERWURST & BIOBLUNZE	16
MIT BRATERDÄPFEL, FRISCHEM KREN DAZU SALAT VON DER BAR	
CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN	19
MIT KÄSE, SCHINKEN, DAZU BRATERDÄPFEL UND SALAT VON DER BAR	
HÜHNERBURGER	18
GEGRILLTES HÜHNERFILET, GEMÜSE, MIT BRATERDÄPFEL UND CURRYMAYONNAISE	
HÜHNERPFANNE	18
ERDÄPFEL- GEMÜSEGRÖSTL MIT HÜHNERSTREIFEN DAZU SALAT VON DER BAR	
SCHWEINSFILET GEGRILLT	19
AUF SCHWAMMERLRAHMNUDELN	
WINZERHOFGRÖSTL	16
ERDÄPFELSCHMARRN MIT ZWIEBEL, GESELTCHTEM UND EI DAZU SALAT VON DER BAR	
GEBACKENE HÜHNERFILETSTREIFEN	16
IN KÜRBISKERNPANIER AUF ERDÄPFEL- BLATTSALAT MIT KERNÖL	
SANFT GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN	16
AUF BLATTSALAT MIT SAUERRAHMDRESSING	



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 IN SCHINKENRAHMSAUCE

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

IMMER EINE SÜNDE WERT

HAUSGEMACHTE DINKELPALATSCHINKEN

GEFÜLLT MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE DES TAGES

5

GARTENTRAUMBECHER

FRUCHTRÖSTER MIT FRÜCHTEN VOM EIGENEN GARTEN AUF VANILLEEIS,
SCHOKOSAUCHE UND SCHLAGOBERS

8

EISPALATSCHINKE

MIT VANILLEEIS, FRUCHTRÖSTER, SCHOKOSAUCHE UND SCHLAGOBERS

7

GUNDELPALATSCHINKE

MIT WALNUSSFÜLLE, SCHOKOSAUCHE UND SCHLAGOBERS

7

HAUSGEMACHTE DINKELPALATSCHINKEN

GEFÜLLT MIT APFEL-KÜRBISMARMELADE

5

KARAMELISIERTER KÜRBIS

MIT VANILLEEIS, SCHLAGOBERS UND KERNÖL

8

KUCHEN ODER TORTEN NACH TAGESANGEBOT - FRAG EINFACH NACH.

