



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!



Das legendäre

GANSLessen

mit Semmelfülle, Rotkraut und Bratapfel

€ 22,90 / Person

29. Oktober bis 14. November 2021



Montag, Dienstag und Mittwoch

12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr

! ACHTUNG ! Donnerstag 04.11. GESCHLOSSEN

Donnerstag 11.11. GEÖFFNET von 12 bis 22 Uhr

Freitag 18 bis 22 Uhr

Samstag 12 bis 22 Uhr

Sonn- und Feiertag 12 bis 16 Uhr

Wir bitten

um unbedingte Vorbestellung unter

02236/72972 oder 0664/511 04 77

Begleit-Speisekarte
für alle
Nicht-Gansl-Esser

Kraftsüppchen

Klare Suppe des Tages		3
Saisonale Gemüsesuppe		4
Gänse-Einmachsuppe mit Bröselknöderl		4,20


ohne tierische Produkte

Vegetarisch oder vegan ... ganz wie du willst!

Erdäpfel-Kürbisgröstl		11
veredelt mit Kernöl und Kürbiskernen dazu Salat von der Bar		
Kürbis-Risotto	 möglich	13
in sämiger Sauce, mit Basmatireis und Bergkäse		

Frische und Regionalität spielen in unserer Küche ...

die übergeordnete Rolle. Die Zutaten für dein Menü kommen aus dem Garten, von unserem Bauernhof und von ausgewählten Lieferanten aus der Region.

Immer frisch – der Fisch vom Gut Dornau



Lachsforellenfilet zart gebraten		18
auf Kürbisrisotto mit Kräuterbutter		
Karpfen gebacken		18
dazu Erdäpfel-Mayonnaise-Salat		

Vitaminstoß von der Bar

Ergänze dein Essen mit einem Salat aus unserer Salatbar – mit hausgemachtem Brot



Kleiner gemischter Salat von der Bar
Großer gemischter Salat von der Bar

5
9

Wenn der Hunger mal nicht so groß ist ...

Die meisten unserer Speisen können auch kleiner bestellt werden.
Bitte einfach nachfragen!

Klassisch und lecker



Cordon Bleu

mit Kürbis-Käsefülle dazu Salat von der Bar

13

Surschnitzel vom Bioschwein

mit Salat von der Bar

12

Duett von Bio - Blunze & Bio - Leberwurst

mit Sauerkraut und Braterdäpfel

12

Hühnerpfandl vom steirischem Landhuhn

mit Erdäpfel-Gemüsegröstl und Gemüse, dazu Salat von der Bar

12

Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier

auf Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Kräuterpesto und Kernöl

10

Hühnerstreifen sanft gegrillt mit Gartenkräutern

auf Blattsalat und Gartenkräuter mariniert mit Sauerrahmdip

9

BIO Rindsgulasch vom Wadschunken

Angusrind mit hausgemachten Serviettenknödeln

13

Gänseleber glasiert

auf kleinem Salatbouquet mit Apfelspalten

11

Wildragout (Reh oder Hirsch)

mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren für den vollen Genuss

18



Genug Omega-3-Fettsäuren?

Unser Personal bringt dir gerne hochwertiges Leinöl, Hanföl oder Nussöl, um deinen fertigen Speisen einen Omega-3-Boost zu geben.



Kindergerichte

Für Kids bis 12 Jahre
inklusive 1 Glas gespritzten Traubensaft 0,25l

9



Pooh

Hühnerschnitzel gebacken mit Braterdäpfel



Nemo

gegrilltes Welsfilet auf Petersilienerdäpfel



Cindarella

gebackener Kürbis mit Dip

Für die Naschkatzen

„Affogato“

Kleiner Mocca mit Vanilleeis und Schlagobers

5

Schokomäulchen

Kakao mit Kardamon, Vanilleeis und Schlagobers

6

Wald-Heidelbeertraum

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Schlagobers

7

Palatschinken-Duett

mit zweierlei hausgemachter Marmelade

5

Sachertorte

mit Schlagobers

3,20



**Nix für deinen Gusto dabei?
Das süße Erlebnis des Tages ist ...
Frag einfach nach!**

