



# Der Winzerhof

*erlebe die Vielfalt!*

## Gaumenfreuden

*mit Liebe zur Natur!*



*Denn Gesundheit beginnt beim Essen!*



## **Natur am Teller: Gemüseküche vegan oder vegetarisch**

<b>Cremesuppe der Tages</b> 	<b>3,80</b>
<b>Erdäpfel- Kürbisgröstl</b>  mit Kernöl dazu Salat vom Buffet	<b>10,90</b>
<b>Gebackener Kürbis</b> auf Apfel- Fenchel- Dinkel- Lauchsalat	<b>10,50</b>
<b>Dinkelpätzle hausgemacht in Kürbis- Schafkäsecreme</b> dazu Salat vom Buffet	<b>10,50</b>
<b>Dinkelpätzle hausgemacht mit Zwiebel und Gemüse</b>  gratinert mit Nußcreme dazu Salat vom Buffet	<b>10,90</b>
<b>Dinkelpätzle hausgemacht mit Pilzen &amp; Schwammerl</b>  gewürzt mit Kräutern dazu Salat vom Buffet	<b>10,90</b>
<b>Veganer Steirer</b>  mit Erdäpfelbohnengröstl Kernöl, Pesto und Blattsalat	<b>8,90</b>



## **Salatgenüsse:**

<b>Räucherfischsalat</b> mit Apfel, Kren und Fenchel in Sauerrahmmarinade	<b>9,90</b>
<b>Blattsalat mit Bio Putenstreifen</b> mariniert mit Sauerrahmdip	<b>11,90</b>
<b>Bio Schafkäse im Speckmantel</b> auf Blattsalaten mariniert mit Pesto	<b>9,20</b>
<b>Steirischer Salat</b> mit Erdäpfelspeckgröstl, Bohnen, Kernöl, Pesto und Blattsalat	<b>8,90</b>

*Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.*



*ohne tierische Produkte.*

**Beachten Sie unsere Tagesspezialitäten!**



## ***Klassiker direkt vom Bauernhof***

<b><i>Cordon Bleu</i></b> vom Bioschweinskarree mit Schinken- Käsefülle dazu Salat vom Buffet	<b>13,60</b>
<b><i>Surschnitzel vom Bioschwein</i></b> mit Salat vom Buffet	<b>9,90</b>
<b><i>Putenpfandl</i></b> von der Biopute Erdäpfelgröstl mit Gemüse und Putenfilet dazu Salat vom Buffet	<b>14,90</b>
<b><i>Duett von Bio Blunze und Leberwurst</i></b> mit Braterdäpfel und Sauerkraut dazu viel Kren ;-)	<b>9,90</b>
<b><i>Rindsgulasch vom Biorind</i></b> mit hausgemachten Dinkelspätzle dazu Salat vom Buffet	<b>11,90</b>
<b><i>Wildschnitzerl des Tages</i></b> Mit Preiselbeeren und Kräutererdäpfel dazu Salat vom Buffet	<b>14,90</b>
<b><i>Schweinsmedaillons vom Biokleeschwein</i></b> auf Pilzrahmspätzle dazu Salat vom Buffet	<b>14,90</b>
<b><i>Schweinsmedaillons mit Speckhauberl</i></b> dazu Braterdäpfel und Kräuterdip sowie Salat vom Buffet	<b>14,90</b>



## ***aus österreichischen Gewässern:***

<b><i>Lachsforellenfilet</i></b> auf Buchweizenrisotto mit Kürbis und Pilze dazu Salat vom Buffet	<b>17,90</b>
<b><i>Karpfen gebacken</i></b> auf Erdäpfelmayonnaisesalat	<b>16,90</b>
<b><i>Welscurry mit Raritätengemüse</i></b> dazu hausgemachte Dinkelspätzle	<b>16,90</b>
<b><i>Fischmix vom Grill</i></b> auf gegrillten Gemüse mit Kräuterbutter dazu Hausbrot	<b>16,90</b>

***Wenn der Hunger mal nicht so groß ist:  
Die meisten unserer Speisen können auch kleiner bestellt werden!***



## **Kindergerichte**

**Reblaus:** Bioputenstreifen gebacken mit Braterdäpfel und Salat

**Weinberge:** gegrillter Fisch auf Petersilieerdäpfel und Salat

**Winzerrahm:** Bioputenragout mit hausgemachten Dinkelspätzle und Salat

**Südhang:** Biogemüse in Kokosmilch gedämpft mit Kräutererdäpfel

bis 12 Jahre inkl. einem Traubensaft 0,25l um 7,90



## **süß und fruchtig:**

**Hausgemachtes Schokoküchlein in Schokosauce mit Schlagobers 4,90**

**Hausgemachtes Haferküchlein mit Minztopping  4,90**

**Karamellierte Früchte des Tages mit Vanilleeis und Schlagobers 4,90**

*Kuchen Torten Cremen täglich frisch nach alten und neuen Rezepten mit viel Liebe und Dinkelmehl.*



## **Gedanken zur Frische:**

Wir beziehen unsere Rohprodukte vom eigenen Bauernhof oder österreichischen Bauern und Firmen, die mit Ihrem Namen für Qualität bürgen – **einen großen Teil davon in Bio** - Diese Rohprodukte bilden die Grundlage unserer hausgemachten Spezialitäten; aber wir verwirklichen auch neue Ideen und Kompositionen in unseren Gerichten. Immer mehr Gäste schätzen unser Angebot rund um die bewusste und vitale Küche.

## **Im Oktober liefert dem Winzerhof:**



- **Lichtgetreide vom eigenen Bauernhof**
- **Biofleisch vom Kollecker**
- **Bioeier von Johann Edhofer in Siegersdorf**
- **Biowaren Firma Transgourmet und Biogast**
- **Fisch Gut Dornau Leobersdorf**
- **Biogeflügel vom Raxbauern**

## **Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene:**

✓ Eier	✓ Milch	✓ Getreidegluten
✓ Erdnüsse	✓ Schalenfrüchte	✓ Sesamsamen
✓ Sojabohnen	✓ Senfsamen	✓ Fische
✓ Krebstiere	✓ Weichtiere	✓ Lupinen
✓ Schwefeldioxid	✓ Sulphite	und deren Erzeugnisse

*Bei Fragen zu den enthaltenen Hauptallergenen in unseren Speisen & Getränken ist unser Personal gerne behilflich!*

*Es ist uns gelungen einige tolle Referenten in unser Haus einzuladen!  
Hier ein Auszug der Termine für kommende Workshops, Vorträge und Seminare im*



## **OKTOBER:**

### **Wurzel und Kräuterwanderung, am 18. Oktober ab 15:00 bis 18.00 Uhr**

Ein Kräuter & Wurzelspaziergang der besonderen Art begleitet durch Stefan Schindler vom 1000 Kraut Seminarzentrum und Bettina Klein – Wetzl vom Verein MeLaRa.

Start vor dem Winzerhof Achau. Kosten pro Person 22,00

### **Vortrag:Österreichisches Steinsalz, am 18. Oktober ab 19.00 Uhr mit Stefan Schindler**

Salz ist nicht gleich Salz!

Die Wirkung und Verwendung von Sole.

Freier Eintritt!

## **NOVEMBER:**

### **Vortrag: Chlordioxid: Wunder oder Gift? Andreas Kalker, am 9. November ab 18:30 Uhr**

Chlordioxid: Wunder oder Gift? Daten und Fakten

Kosten: 22,00 pro Person (wird bei gleichzeitiger Buchung des Workshop gegengerechnet).

### **Workshop Chlordioxid:Andreas Kalker; am 10. November ab 10:00 bis 17:00 Uhr.**

Was ist Chlordioxid? Seine Eigenschaften und Funktionsweise. Grundlegende Konzepte über Oxidation und PH. Geschichte und Entdeckung. Die Unterschiede zwischen MMS, CD, CDS und Chlordioxid. Vorsichtsmaßnahmen und Toxizität. Wie werden MMS, CD und CDS hergestellt? Interessante Fälle und Labortests. Spezifische Protokolle. Kosten 150,00 pro Person.

### **Herzton/Urklangseminar mit Akiko Stein, vom 23. - 25. November 2018**

Du spürst und hörst den Ruf in Dir...und möchtest sanft und mutig Deinen eigenen Herzens-Weg gehen. Das Erkennen und Erlernen von Ur-Tönen und Deiner Ur-Stimme. Die Selbst-Erinnerung als Hüter des Wassers und Lichtes. Die Ausrichtung Deines Bewusstseins und Deiner DNA Information 128,00 pro Person

## **DEZEMBER:**

### **Workshop: Partnerschaft & Liebe Kommunikation mit der Urkraft, am 1. Dezember von**

**9:30 bis 17:00 Uhr.** Tagesworkshop mit Judith Klein & Bettina Klein Partnerschaft und Liebe. Was steht mir im Weg mein Leben in Liebe zu leben? Finde an diesem Tag den Zugang zu Deiner Urkraft. Kosten 150,00 pro Person

### **Wir freuen uns auf Deine Anmeldung unter 0664/511 04 77.**

Alle Details zu den Terminen auf unserer Homepage [www.derwinzerhof.at](http://www.derwinzerhof.at) unter dem jeweiligen Tagesdatum im Kalender nachzulesen.