



Der Winzerhof

erlebe die Vielfalt!

Gaumenfreuden

mit Liebe zur Natur!



Gesundheit beginnt beim Essen!



Natur am Teller: Gemüseküche vegan oder vegetarisch

Cremesuppe der Tages 	3,80
Erdäpfel- Kürbisgröstl  mit Kernöl dazu Salat vom Buffet	10,90
Gebackener Kürbis auf Apfel- Fenchel- Dinkel- Lauchsalat	10,50
Gemüseburger reich mit Grillgemüse gefüllt, dazu Braterdäpfel und Dipsauce (vegan möglich)	10,50
Dinkelpalatschinken  gefüllt mit Gemüse dazu Salat vom Buffet	11,90
Dinkelpalatschinken  gewürzt mit Kräutern und Pilz-Erdäpfelrahm dazu Salat vom Buffet	11,90
Veganer Steirer  mit Erdäpfelbohnengröstl Kernöl, Pesto und Blattsalat	8,90



Salatgenüsse:

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

Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes Brot.



ohne tierische Produkte.

Beachten Sie unsere Tagesspezialitäten!



Klassiker direkt vom Bauernhof

<i>Cordon Bleu</i> vom Bioschweinskarree mit Schinken- Käsefülle dazu Salat vom Buffet	13,60
<i>Surschnitzel vom Bioschwein</i> mit Salat vom Buffet	9,90
<i>Putenpfandl</i> von der Biopute Erdäpfelgröstl mit Gemüse und Putenfilet dazu Salat vom Buffet	14,90
<i>Duett von Bio Blunze und Leberwurst</i> mit Braterdäpfel und Sauerkraut dazu viel Kren ;-)	9,90
<i>Rindsgulasch vom Biorind</i> mit hausgemachten Serviettenknödel dazu Salat vom Buffet	11,90
<i>Dinkelpalatschinken gebacken mit Schinken und Käse gefüllt</i> mit Preiselbeeren dazu Salat vom Buffet	11,90
<i>Dinkelpalatschinken mit Puten- Gemüseragout gefüllt</i> mit Käse überbacken dazu Salat vom Buffet	14,90
<i>Winzerburger gefüllt mit Bio Schweinsfilet</i> dazu Braterdäpfel und Kräuterdip sowie Salat vom Buffet	14,90



aus österreichischen Gewässern:

<i>Lachsforellenfilet</i> auf Getreiderisotto mit Kürbis und Pilze dazu Salat vom Buffet	17,90
<i>Karpfen gebacken</i> auf Erdäpfelmayonnaisesalat	16,90
<i>Dinkelpalatschinken gefüllt mit Wels- Gemüsecurry</i> dazu Salat vom Buffet	16,90
<i>Fischmix vom Grill</i> auf gegrillten Gemüse mit Kräuterbutter dazu Hausbrot	16,90

***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 Petersilerdäpfel und Salat

Winzerrahm: Bioputenragout in der Palatschinke und Salat

Südhang: Biogemüse in Kokosmilch gedämpft mit Kräutererdäpfel

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



süß und fruchtig:

Hausgemachte Dinkelpalatschinken mit Schokosauce 2 Stück 6,90

Hausgemachte Dinkelpalatschinken mit Marmelade  **2 Stück 5,90**

Hausgemachte Dinkelpalatschinke mit Vanilleeis und Früchten 1 Stück 6,90

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



Gedanken zum Winzerhof:

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.

Unsere Lieferanten dieses Monat:



- **Lichtgetreide vom eigenen Bauernhof**
- **Biofleisch vom Kollercker**
- **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!

Hier ein Auszug der Termine für die kommenden Wochen:



Jänner 2019:

Sonntag, den 27.1.2019 von 12:00 – 15.00 Uhr

Winzerhof Genusszeit – unser Sonntagsbuffet 2019

Preis pro Person exkl. Getränke € 22.-

Bitte um Tischreservierung unter: 02236/ 72 9 72

Es erwartet Dich und deine Lieben ein vielfältiges saisonales und regional abgestimmtes Buffet.

Diesmal zum Thema "Leicht und Schmackhaft" Fleisch, Fisch und Wildkräuter veredelt mit Bio – Gemüse und Früchte. Kalt, warm, herzhaft, suppig, gebacken & süß.

Februar 2019:

Valentinstag, den 14.2.2019 von 18:00 – 21:00 Uhr

Winzerhof 5 Gang Genussmenü

Preis pro Person inkl. Begrüßungsdrink excl. Getränke € 24.-

Sonntag, den 24.2.2019 von 12:00 – 15.00 Uhr

Winzerhof Genusszeit – unser Sonntagsbuffet 2019

Preis pro Person exkl. Getränke € 22.-

Bitte um Tischreservierung unter: 02236/ 72 9 72

März 2019:

Mittwoch, den 06.3.2019 von 18:00 – 21:00 Uhr

Heringsschmaus im Winzerhof

Preis pro Person exkl. Getränke € 28.-

Es erwartet Dich ein saisonales und regionales Fischbuffet, veredelt mit Bio – Gemüse und Früchte. Bitte um Tischreservierung unter: 02236/ 72 9 72

Vortrag:

Freitag, den 08.3.2019 von 18:30 – 21:00 Uhr

Chlordioxid Wunder oder Gift? (Vortragender: Andreas Kalcker)

Informationen unter <http://www.derwinzerhof.at/termin/20181109/>

Anmeldung unter vielfalt@derwinzerhof.at

Workshop:

Samstag, den 09.3.2019 von 10:00 – 17:00 Uhr

Was ist Chlordioxid? (Vortragender: Andreas Kalcker)

Informationen unter <http://www.derwinzerhof.at/termin/20181109-2-2/>

Anmeldung unter vielfalt@derwinzerhof.at

Sonntag, den 31.3.2019 von 12:00 – 15.00 Uhr

Winzerhof Genusszeit – unser Sonntagsbuffet 2019

Preis pro Person exkl. Getränke € 22.-

Bitte um Tischreservierung unter: 02236/ 72 9 72

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant:

Montag – Samstag von 12:00 – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Sonntag von 12:00 – 20 Uhr (Küche bis 19 Uhr)

Telefon: 02236/ 72 9 72

www.derwinzerhof.at vielfalt@derwinzerhof.at

Wir freuen uns auf Deine Anmeldung unter 02236 72 9 72.

Alle Details zu den Terminen auf unserer Homepage www.derwinzerhof.at unter dem jeweiligen Tagesdatum im Kalender nachzulesen.