

Herzlich Willkommen im Winklhof, dem Gasthaus am Land!

Mit viel Stolz können wir von uns behaupten, dass wir stets voller Leidenschaft unsere Arbeit tun. Tagein, tagaus geben wir unser Bestes, um unseren und damit auch den Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden.

Doch häufig ist uns das nicht genug.

Deshalb stellen wir uns mit großem Ehrgeiz neuen Herausforderungen, um unsere Gäste mit neuen Kreationen und Genüssen zu begeistern.

Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet, daher bitten wir Sie um Verständnis, sollte es zu kurzen Wartezeiten kommen.

Ihr Küchenchef Christoph Riml und das Küchenteam

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen

Guten Appetit wünschen

Christine & Manfred Winklhofer und das Winklhof-Team

Unsere Lieferanten: Fleischhauerei Fürstauer
Fleischhauerei Schultes
Anton Grundner Leogang (Gebirgsforellenzucht)
Fam. Gruber Hansenbauer (Bio Eier)
Fam. Scheiber Sinnlehen (Käse)
Haubenberger (Brot&Gebäck)
Eskimo (Eis)
Handelshaus Wedl
Schnaitl- Gemüse & Obst

Suppen & Vorspeisen & Salate

Zweierlei Aufstriche mit Brot	Gluten, Laktose, Soja	€ 3,50
Kräftige Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten	Gluten, Ei, Laktose, Sellerie	€ 4,60
Tomatencremesuppe mit Gin / Milchschaum / Blätterteiggebäck	Laktose, Gluten, Ei, Sellerie	€ 5,20
Carpaccio vom heimischen Rind / Ruccola / Balsamico Dressing mit Parmesanflocken und Kräuteröl	Laktose, Sulfite	€ 10,60
Vorspeisenteller „Winklhof“ Räucherlachs mit Dill-Senfsauce, Tomaten - Mozzarella und zartem Carpaccio	Fisch, Laktose, Senf, Sulfite	€ 11,80
Vitello Tonnato / Kalbfleisch / Thunfischsauce Kapern	Fisch, Sulfite, Ei, Sellerie	€ 11,80
Kleiner gemischter Salat	Ei, Sulfite	€ 4,70
Großer gemischter Salat mit gebratener Hühnerbrust /frischen Früchten	Ei, Sulfite	€ 7,00 € 15,80
Knoblauchbrot	Gluten, Soja, Laktose, Senf, Sulfite,	€ 3,50

Beilagenänderung: € 1,00

Hauptspeisen

Cordon bleu vom Schwein Käse / Schinken / Petersilienkartoffel / Preiselbeeren Gluten, Ei, Laktose, Sellerie, Sulfite	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren Gluten, Ei, Laktose, Sulfite	€ 13,50
2 erlei Forellenfilet mit Zitronen-Olivenöl gebraten Lachs- & Gebirgsforelle (Gebirgsforellenzucht Grundner Leogang) Broccoli / Schmortomaten / Zitronenrisotto Fisch, Laktose, Sellerie, Sulfite	€ 19,50
Rinderfiletsteak (200g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu gibt`s Wedges / frisches Gemüse Gluten, Soja, Laktose, Senf, Sulfite	€ 32,80
Cremiges Risotto (saisonal) mit kleinem gemischtem Salat Ei, Laktose, Sellerie, Sulfite	€ 12,90

Beilagenänderung: € 1,00

Hauptspeisen

Winklhof- Burger / Rind / Käse / Speck / Zwiebel / Gurken Tomaten / Wedges / BBQ-Sauce Ei, Laktose, Sulfite, Gluten, Sesam	€ 13,50
Asia Wok / rotes Curry / Gemüse / Nudeln / Nüsse Gluten, Ei, Sulfite, Laktose, Sellerie, Krebstier	
Vegetarisch	€ 11,50
Huhn	€ 13,80
Garnelen	€ 16,80
Pikante Tagliatelle mit Sesam- Erdnußpesto gebratenen Hühnerfiletstreifen Ei, Soja, Laktose, Sulfite, Sesam, Erdnüsse	€ 13,80

Für die Kloan

Portion Pommes Frites oder Wedges aus dem Backrohr	€ 4,50
Nudeln mit Tomatensauce Sulfite, Gluten, Ei, Laktose, Sellerie	€ 5,20
Kinder Wiener mit Pommes Frites und Ketchup Sulfite, Gluten, Ei,	€ 7,80

Beilagenänderung : €1,00

Was Süßes

Karamellierter Kaiserschmarrn mit süßem 2erlei Gluten, Ei, Laktose, Sulfite		€ 10,50
Dessertvariation „Winklhof“ Schokoladenauflauf mit weichem Kern, Limetten Creme-Bruleè Hausgemachtes Eis Gluten, Ei, Laktose, Sulfite		€ 11,50
Baileys – Parfait mit Mandelgebäck und Früchten Gluten, Ei, Laktose, Sulfite, Schalenfrüchte		€ 8,60
Apfelstrudel	ohne Schlag Gluten, Ei	€ 3,50
	mit Schlag Gluten, Ei, Laktose	€ 4,50
Topfenstrudel	mit Vanillesauce Gluten, Ei, Laktose, Sulfite	€ 5,50

Über aktuelle Torten und Kuchen fragen Sie unser Serviceteam
Unsere diversen Eisbecher entnehmen Sie bitte unserer Eis-karte

Auf Vorbestellung

Beef Tatar

€ 19,50

am Tisch zubereitet – zartes Rinderfilet 120g
klassisch mariniert / Toastbrot / Butter
Gluten, Ei, Laktose, Senf, Sulfite, Soja, Fisch

Grillplatte (ab 4 Personen)

€ 19,50/Person

Medaillons vom Rind und Geflügel / Schnitzel / feurige Spare Rips / Butterreis /
Ofenkartoffel / frisches Gemüse der Saison / Dips / Früchte
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Senf, Sulfite, Sellerie

Chateaubriand (ab 2 Personen)

€ 28,00/Person

Der Klassiker – zartes Rindsfilet / Sauce Bearnaise / Pommes Frites /
frisches Gemüse der Saison / Salat
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Senf, Sulfite

Hutessen (ab 2 Personen) Grillen vom Tatarenhut

€ 19,90/Person

Verschiedene Fleischsorten vom Rind / Schwein / Geflügel / Ofenkartoffel
Knoblauchbrot / Dipsaucen / Sauergemüse / gemischter Salat
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Seven Up, Spezi	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,00
Vöslauer Mineral (natur oder prickelnd)	0,33 l	€ 2,60
	1,00 l	€ 5,80
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,00
	1,00 l	€ 1,90
Frucade, Almdudler, Pepsi light Fl.	0,33 l	€ 2,90
Eistee Rauch (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 l	€ 2,90
Sodawasser	0,25 l	€ 1,60
Sodawasser mit Zitrone	0,25 l	€ 2,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,30
	0,50 l	€ 4,10
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,60
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,10
	0,50 l	€ 4,10
Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,60
Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,10
Kombucha	0,25 l	€ 4,00

Rauch-Säfte

Johannisbeer	0,20 l	€ 2,90
Ananas-Kokos	0,20 l	€ 2,90
Marille	0,20 l	€ 2,90
Mango	0,20 l	€ 2,90
Multivitamin	0,20 l	€ 2,90
mit Leitungswasser	0,50 l	€ 3,50
mit Soda	0,50 l	€ 4,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 4,00

Bier

Hofbräuhaus Traunstein Helles	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,30
Hofbräuhaus Traunstein Radler	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,30
Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Bier	0,50 l	€ 4,30
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier	0,30 l	€ 3,60
	0,50 l	€ 4,60
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,60
Clausthaler, alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 3,30

Offene Weine

Grüner Veltliner, 1l-Flasche Alois Höllmüller, Wachau	0,125 l	€ 2,70
Grüner Veltliner, 0,7 l-Flasche Ott am Berg, Niederösterreich	0,125 l	€ 4,40
Gelber Muskateller, 0,7 l-Flasche Stadlmann, Niederösterreich	0,125 l	€ 4,40
Bio Rose ,0,7l-Flasche Kloster/Spitz , Burgenland	0,125 l	€ 4,40
Zweigelt, 1l-Flasche Hans Nehrer, Burgenland	0,125 l	€ 2,80
Pipoli DOC , 0,7l-Flasche Vignetti del Vulture, Italien	0,125 l	€ 4,40
Merlot, 0,7 l-Flasche Jacky Klein, Burgenland	0,125 l	€ 4,40
Gespritzter Weiß	0,25 l	€ 2,80
Gespritzter Rot	0,25 l	€ 2,80
Aperol Spritz Gespritzter Weißwein mit Aperol	0,25 l	€ 4,00

Flaschenweine wählen Sie bitte aus unserer Weinkarte

Prosecco

Prosecco Spumante Brut DOCG	0,10 l	€ 4,00
Veneziano	0,25 l	€ 4,80
Prosecco mit Aperol und Soda		
Prosecco Spumante Brut DOCG	0,75 l	
Marsurett, Treviso, extra dry		€ 26,5

Champagner und Schaumweine wählen Sie bitte aus unserer Weinkarte

Aperitif

Martini	4 cl	€ 3,50
Campari Soda	4 cl	€ 4,00
Campari Orange	4 cl	€ 4,50
Averna	2 cl	€ 3,00

Long Drink

Bacardi, Gin, Vodka mit Cola, Orange, Lemon, Tonic,...	4 cl	€ 6,50
---	------	--------

Liköre & Schnäpse

Amaretto	2 cl	€ 3,50
Baileys	2 cl	€ 3,50
Tequilla Gold	2 cl	€ 3,50
Obstler Hausbrand	2 cl	€ 3,50

Edelbrände Sigi Herzog

Blutorange	2 cl	€ 4,50
Williams Birne	2 cl	€ 4,50
Nusserl	2 cl	€ 4,50
Marillenbrand	2 cl	€ 4,50
Vogelbeere	2 cl	€ 6,00
Hogmoar Gin Tonic	2 cl	€ 6,90

Schipflinger Schnäpse

Kriecherl	2 cl	€ 3,50
Zirberl	2 cl	€ 3,50
Brombeere	2 cl	€ 3,50

Naber Café - Marco Salvatori

Zum Kaffee servieren wir Ihnen selbstverständlich ein kleines Glas Leitungswasser

Tasse Kaffee (Verlängerter)	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,00
Café-Latte	€ 3,00
Espresso-Macchiato	€ 2,40
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,00
Kaiser Melange (Sahne)	€ 3,00
De Café (koffeinfrei)	€ 2,80

Kaffee mit Alkohol

Corretto (Espresso-Grappa)	€ 3,60
Amaretto (Espresso-Amaretto)	€ 3,60
Baileys Café-Latte	€ 4,60
Baileys Café-Sahne	€ 4,90

Tea Selection

Diverse Tee`s in der Seiden Pyramide € 2,80

Schokoladen

Heiße Schokolade mit Sahne € 2,80
mit Rum € 4,00
mit Baileys € 4,50
mit Amaretto € 4,50

Frühstück bis 11 Uhr

Kleines Frühstück	€ 5,90
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, Marmelade und Honig Gluten, Laktose	
Großes Frühstück	€ 8,50
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft 2 Semmeln, Butter, Marmelade, Honig, Schinken-Käseteller und ein gekochtes Bio Ei Gluten, Ei, Laktose	
Fitness Frühstück	€ 9,50
Kaffee, Tee oder Schokolade, frisch gepresster Orangensaft 1 Semmel, 1 Kornspitz, Butter, Marmelade, Honig, Schinken-Käseteller, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten und ein Rührei Gluten, Ei, Laktose, Sesam	
Vital Frühstück	€ 9,50
Kaffee, Tee oder Schokolade, frisch gepresster Karotten-Apfel-Orangensaft 1 Kornweckerl, Vitalbrot, Butter, Honig, 2 verschiedene Aufstriche, Käseteller und Joghurt mit frischen Früchten Gluten, Soja, Laktose, Sesam	
Winklhof Frühstück	€ 13,70
Kaffee, Tee oder Schokolade, Orangensaft 1 Semmel, 1 Kornweckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schinken, Käse, Lachs, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, 1 gekochtes Bio Ei, 1 Glas Prosecco Gluten, Ei, Fisch, Laktose, Sesam, Sulfite	

Frühstück bis 11 Uhr

Genießer Frühstück

€ 12,00

Kaffee, Tee oder Schokolade, frisch gepresster Karotten-Apfel-Orangensaft, Butter, Marmelade, Honig, 1 Semmel, 1 Kornweckerl, Schinken-Käseteller, einen Aufstrich, Joghurt mit Müsli und frischen Früchten, Bio-Spiegelei, frische Waffel Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sesam

Italienisches Frühstück

€ 10,50

Cappuccino, 1 Glas Orangensaft, 1 Ciabattabrötchen, 1 Semmel, Butter, Melone mit Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella, Käseteller, frischer Obstsalat und ein Rührei Gluten, Ei, Laktose

Ham & Eggs von Bio Eiern

€ 4,90

mit 3 Eiern Ei, Milch

Veganes Frühstück (auf Vorbestellung) Soja, Sesam

€ 12,00