

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

Zweierlei Aufstriche mit Brot, Gluten, Milch, Soja	pro Person € 3,00
Kräftige Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten, Gluten, Ei, Milch, Sellerie	€ 4,00
Klare Rindssuppe mit einem Kaspressknödel, Gluten, Ei, Milch, Sellerie	€ 4,40
Carpaccio vom heimischen Rind / Ruccola / Balsamico Dressing mit Parmesanflocken und Kräuteröl, Milch, Sulfite	€ 9,30
Vorspeiseteller „Winklhof“	€10,20
Räucherlachs mit Dill-Senfsauce, Mozzarella mit Tomaten & Pesto und zartes Carpaccio, Fisch, Milch, Senf, Sulfite	

Salate & Vitamine

Kleiner gemischter Salat, Ei, Sulfite	€ 4,30
Großer gemischter Salat, Ei, Sulfite	€ 6,80
Bauernsalat – Blattsalate mit Tomaten, Speck, knusprigen Kartoffelscheiben und Spiegelei, Ei, Milch, Sulfite	€ 9,80
Bunter Salatteller mit gebratener Hühnerbrust garniert mit frischen Früchten und Walnüssen Ei, Sulfite, Soja, Nüsse	€15,90
Knoblauchbrot, Gluten, Soja, Milch, Senf, Sulfite	€ 2,90
Beilagenänderung: € 1,00	

Spezialitäten & Klassiker

Pinzgauer Kasnock'n im Pfandl serviert mit deftigem Käse, brauner Butter und grünem Salat Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite	€ 10,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren Gluten, Ei, Milch, Sulfite	€12,60
Zweierlei vom heimischen Fisch mit Zitronen-Olivenöl gebraten (Lachsforelle und Forelle) von der Gebirgsforellenzucht Grundner aus Leogang auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu gibt es ein Zitronenrisotto Fisch, Milch, Sellerie, Sulfite	€15,90
Rinderfiletsteak (200g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu gibt es eine Ofenkartoffel und frisches Gemüse Gluten, Soja, Milch, Senf, Sulfite	€29,50
„Winklhof-Pfandl“ Zartes Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Butterspätzle und frischem Gemüse Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite	€16,70
Spare Ribs mit Kräuter-Honig-Chili-Marinade dazu gibt es eine Ofenkartoffel und zweierlei Dips Gluten, Soja, Milch, Sulfite	€15,50

Beilagenänderung: € 1,00

Die leichte Küche

Spaghetti

- „Bolognese“ oder „Tomatensauce“ mit frischem Parmesan

Gluten, Ei, Laktose, Sellerie, Sulfite

€ 8,90

- „aglio e olio“ mit Knoblauch-Olivenöl, getrocknete Tomaten,
Ruccola und frischem Parmesan (scharf)

Gluten, Ei, Laktose, Sulfite

€ 8,90

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat- Topfenfülle, brauner Butter
Parmesan und mit kleinem grünem Salat

Gluten, Ei, Sulfite, Laktose

€ 12,20

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce
auf Salatgarnitur

Gluten, Ei, Soja, Laktose, Senf, Sulfite

€ 10,90

Ofenkartoffel „Classic“

mit Sauerrahmsauce auf bunten Salaten

Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sulfite

€ 6,50

Ofenkartoffel „Turkey“ oder „Gemüse“

mit gebratenen Truthahnbruststreifen oder gebratenem Gemüse
auf bunten Salaten

Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sulfite

€ 10,50

Beilagenänderung: €1,00

Für die KJoan

Portion Pommes Frites aus dem Backrohr	€ 3,90
Spaghetti mit Fleischsauce oder Tomatensauce ,Sulfite Gluten, Ei, Milch, Sellerie	€ 4,70
Kinder Wiener mit Portion Pommes Frites und Ketchup ,Sulfite Gluten, Ei,	€ 6,90
Mini Spare Ribs mit Pommes Frites (Gluten, Soja) Beilagenänderung : €1,00	€7,50

Was Süßes

Karamellierter Kaiserschmarrn mit süßem Dreierlei Gluten, Ei, Milch, Sulfite	€ 8,50
Dessertvariation „Winklhof“ Schokoladenauflauf mit weichem Kern, Orangen Creme-Bruleè Schokoladenparfait Gluten, Ei, Milch, Sulfite	€ 9,80
Apfelstrudel	ohne Schlag, Gluten, Ei € 3,00
	mit Schlag, Gluten, Ei, Milch € 3,90
	mit Vanillesauce, Gluten, Ei, Milch, Sulfite € 4,60
Topfenstrudel	ohne Schlag, Gluten, Ei, Milch € 3,00
	mit Schlag, Gluten, Ei, Milch € 3,90
	mit Vanillesauce, Gluten, Ei, Milch, Sulfite € 4,60

Über aktuelle Torten und Kuchen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
Unsere diversen Eisbecher entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

Auf Vorbestellung

Grillplatte (ab 4 Personen) € 18,10/Person

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

Chateaubriand (ab 2 Personen) € 26,50/Person

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

Hutessen (ab 2 Personen) Grillen vom Tartarenhut € 18,90/Person

Verschiedene Fleischsorten vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu gibt es Ofenkartoffeln, Knoblauchbrot, Dipsaucen, Sauergemüse und gemischtem Salat
Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Seven Up, Spezi	0,25 l	€ 2,40
	0,50 l	€ 4,60
Vöslauer Mineral (natur oder prickelnd)	0,33 l	€ 2,40
	1,00 l	€ 5,40
Leitungswasser	0,50 l	€ 0,90
	1,00 l	€ 1,60
Frucade, Almdudler, Pepsi light Fl.	0,33 l	€ 2,70
Eistee Rauch (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 l	€ 2,70
Sodawasser	0,25 l	€ 1,40
Sodawasser mit Zitrone	0,25 l	€ 1,90
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,00
	0,50 l	€ 3,80
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,20
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 2,00
	0,50 l	€ 3,80
Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,80
Red Bull	0,25 l	€ 3,80
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,70
Kombucha	0,25 l	€ 3,80

Rauch-Säfte

Johannisbeer	0,20 l	€ 2,70
Ananas-Kokos	0,20 l	€ 2,70
Marille	0,20 l	€ 2,70
Mango	0,20 l	€ 2,70
Multivitamin	0,20 l	€ 2,70
mit Leitungswasser	0,50 l	€ 3,20
mit Soda	0,50 l	€ 3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 4,00

Bier

Hofbräuhaus Traunstein Helles	0,30 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,00
Hofbräuhaus Traunstein Radler	0,30 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,00
Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Bier	0,50 l	€ 4,00
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,30
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Clausthaler, alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 3,00

Offene Weine

Grüner Veltliner, 1l-Flasche Alois Höllmüller, Wachau	0,125 l	€ 2,60
Grüner Veltliner, 0,7 l-Flasche Ott am Berg, Niederösterreich	0,125 l	€ 4,30
Gelber Muskateller, 0,7 l-Flasche Stadlmann, Niederösterreich	0,125 l	€ 4,30
Bio Rose ,0,7l-Flasche Kloster/Spitz , Burgenland	0,125 l	€ 4,30
Zweigelt, 1l-Flasche Hans Nehrer, Burgenland	0,125 l	€ 2,70
Pipoli DOC , 0,7l-Flasche Vignetti del Vulture, Italien	0,125 l	€ 4,30
Merlot, 0,7 l-Flasche Jacky Klein, Burgenland	0,125 l	€ 4,30
Gespritzter Weiß	0,25 l	€ 2,80
Gespritzter Rot	0,25 l	€ 2,80
Aperol Spritz Gespritzter Weißwein mit Aperol	0,25 l	€ 3,90

Flaschenweine wählen Sie bitte unserer Weinkarte.

Prosecco

Prosecco Spumante Brut DOCG	0,10 l	€ 4,00
Veneziano	0,25 l	€ 4,70
Prosecco mit Aperol und Soda		
Prosecco Spumante Brut DOCG	0,75 l	
Marsurett, Treviso, extra dry		€ 26,5

Champagner und Schaumweine wählen Sie aus unserer Weinkarte.

Aperitif

Martini	4 cl	€ 3,10
Campari Soda	4 cl	€ 3,90
Campari Orange	4 cl	€ 4,20
Averna	2 cl	€ 2,90

Long Drink

Bacardi, Gin, Vodka mit Cola, Orange, Lemon, Tonic,...	4 cl	€ 5,70
---	------	--------

Liköre & Schnäpse

Amaretto	2 cl	€ 3,10
Baileys	2 cl	€ 3,10
Tequilla Gold	2 cl	€ 3,10
Obstler Hausbrand	2 cl	€ 3,10

Edelbrände Sigi Herzog

Blutorange	2 cl	€ 4,20
Williams Birne	2 cl	€ 4,20
Nusserl	2 cl	€ 4,20
Marillenbrand	2 cl	€ 4,20
Vogelbeere	2 cl	€ 5,70
Hogmoar Gin Tonic	2 cl	€ 6,80

Schipflinger Schnäpse

Kriecherl	2 cl	€ 3,40
Zirberl	2 cl	€ 3,40
Brombeere	2 cl	€ 3,40

Lavazza Kaffee's

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 Tees in der Seiden Pyramide

€ 2,60

Schokoladen

Heiße Schokolade mit Sahne

€ 2,80

mit Rum

€ 3,90

mit Baileys

€ 4,10

mit Amaretto

€ 4,10

Frühstück bis 11 Uhr

Kleines Frühstück	€ 5,50
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, Marmelade und Honig, Gluten, Milch	
Großes Frühstück	€ 7,70
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft 2 Semmeln, Butter, Marmelade, Honig, Schinken-Käseteller und ein gekochtes Bio Ei, Gluten, Ei, Milch	
Fitness Frühstück	€ 8,70
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, Milch, Sesam	
Vital Frühstück	€ 8,70
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, Milch, Sesam	
Winklhof Frühstück	€ 12,80
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, Milch, Sesam, Sulfite	

Frühstück bis 11 Uhr

Genießer Frühstück

€ 11,20

Kaffee, Tee oder Schokolade, frisch gepresster Karotten-Apfel-Orangensaft, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, 1 Semmel, 1 Kornweckerl, Schinken-Käseteller, einen Aufstrich, Joghurt mit Müsli und frischen Früchten, Rührei mit Speck und Kräuter, 1 Waffel, Gluten, Ei, Soja, Milch, Sesam

Italienisches Frühstück

€ 9,50

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

Schlemmer Frühstück

€ 12,50

Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, 1 Laugengebäck, Butter, Marmelade, Honig, Joghurt mit Früchten, 2 Stk. Weißwurst und ein Pfiff Bier, Gluten, Milch, Senf, Sulfite

Ham & Eggs von Bio Eiern

€ 4,90

mit 3 Eiern, Ei, Milch

Veganes Frühstück Auf Vorbestellung möglich, Soja, Sesam

€ 11,70