

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. Zehentner Tödling Erbhof (Käse)

Haubenberger (Brot&Gebäck)

Eskimo (Eis)

Handelshaus Wedl

Frühstück bis 11 Uhr

Kleines Frühstück	€ 5,20
<i>Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, Marmelade und Honig, Gluten, Milch</i>	
Großes Frühstück	€ 7,40
<i>Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft 2 Semmeln, Butter, Marmelade, Honig, Schinken-Käseteller und ein gekochtes Bio Ei, Gluten, Ei, Milch</i>	
Fitness Frühstück	€ 8,40
<i>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</i>	
Vital Frühstück	€ 8,40
<i>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</i>	
Winklhof Frühstück	€ 12,50
<i>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</i>	
Ham & Eggs von Bio Eiern	€ 4,80
<i>mit 3 Eiern, Ei, Milch</i>	
Veganes Frühstück	€ 10,60

Auf Vorbestellung möglich, Soja, Sesam

Mittwoch & Donnerstag

Französisches Frühstück € 9,50

Kaffee au Lait, 1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, 1 Croissant, Butter, Marmelade, Honig oder Nutella, Schinken-Käseteller, Rahmbrie, Joghurt mit Müsli und Früchte und ein kleines Ham & Eggs, Gluten, Ei, Milch

Genießer Frühstück €10,90

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

Freitag – Sonntag

Italienisches Frühstück € 9,10

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

Schlemmer Frühstück € 12,10

Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 1 Semmel, 1 Scheibe Brot, 1 Laugengebäck, Butter, Marmelade, Honig, Schinken Käseteller, Obstteller Joghurt, Weißwurst und ein Pfiff Bier, Gluten, Milch, Senf, Sulfit

Nachmittagskarte

Kräftige Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten, <small>Gluten, Ei, Milch, Sellerie</small>	€ 3,90
Klare Rindssuppe mit einem Kaspressknödel, <small>Gluten, Ei, Milch, Sellerie</small>	€ 4,30
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons <small>Laktose, Sulfite, Ei, Soja, Gluten, Sellerie</small>	€ 4,40
Frankfurter mit Senf, Kren und Brot, <small>Gluten, Senf, Sulfite</small>	€ 3,90
Bauernsalat – Blattsalate mit Tomaten, Speck, knusprigen Kartoffelscheiben und Spiegelei, <small>Ei, Milch, Sulfite</small>	€ 9,60
Spaghetti - „ Bolognese “ mit frischem Parmesan, <small>Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite</small>	€ 8,70
- „ aglio e olio “ Knoblauch-Olivenöl, getrocknete Tomaten, Ruccola und frischem Parmesan (scharf) <small>Gluten, Ei, Milch, Sulfite</small>	€ 8,70
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce auf Salatgarnitur, <small>Gluten, Ei, Soja, Milch, Senf, Sulfite</small>	€10,20
Ofenkartoffel „ Classic “ mit Sauerrahmsauce auf bunten Salaten <small>Gluten, Ei, Soja, Milch, Sulfite</small>	€ 6,00
Ofenkartoffel „ Turkey “ oder „ mit gebratenem Gemüse “ mit gebratenen Truthahnbruststreifen auf bunten Salaten <small>Gluten, Ei, Soja, Milch, Sulfite</small>	€10,00
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur, <small>Gluten, Ei, Milch, Sulfite</small>	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi, Seven Up, Spezi</i>	0,25 l	€ 2,30
	0,50 l	€ 4,20
<i>Vöslauer Mineral (natur oder prickelnd)</i>	0,33 l	€ 2,30
	1,00 l	€ 5,40
<i>Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 0,90
	1,00 l	€ 1,60
<i>Frucade, Almdudler, Pepsi light Fl.</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Eistee Rauch (Zitrone oder Pfirsich)</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Sodawasser</i>	0,25 l	€ 1,30
<i>Sodawasser mit Zitrone</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25 l	€ 1,90
	0,50 l	€ 3,50
<i>Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser</i>	0,25 l	€ 1,70
	0,50 l	€ 2,80
<i>Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l	€ 1,90
	0,50 l	€ 3,40
<i>Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser</i>	0,25 l	€ 1,80

	0,50 l	€ 2,90
<i>Red Bull</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Tonic Water oder Bitter Lemon</i>	0,20 l	€ 2,50
<i>Kombucha</i>	0,25 l	€ 3,70

Rauch-Säfte

<i>Johannisbeer</i>	0,20 l	€ 2,60
<i>Ananas-Kokos</i>	0,20 l	€ 2,60
<i>Marille</i>	0,20 l	€ 2,60
<i>Mango</i>	0,20 l	€ 2,60
<i>Multivitamin</i>	0,20 l	€ 2,60
<i>mit Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 2,90
<i>mit Soda</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,25 l	€ 4,00

Bier

<i>Hofbräuhaus Traunstein Helles</i>	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90
<i>Hofbräuhaus Traunstein Radler</i>	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90
<i>Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Bier</i>	0,50 l	€ 3,90

<i>Hofbräuhaus Traunstein Weißbier</i>	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,20
<i>Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 4,20
<i>Clausthaler, alkoholfreies Bier</i>	0,30 l	€ 2,90

Offene Weine

<i>Grüner Veltliner, 1l-Flasche</i> <i>Alois Höllmüller, Wachau</i>	0,125 l	€ 2,50
<i>Grüner Veltliner, 0,7 l-Flasche</i> <i>Ott am Berg, Niederösterreich</i>	0,125 l	€ 4,20
<i>Gelber Muskateller, 0,7 l-Flasche</i> <i>Stadlmann, Niederösterreich</i>	0,125 l	€ 4,20
<i>Bio Rose ,0,7l-Flasche</i> <i>Kloster/Spitz , Burgenland</i>	0,125 l	€ 4,30
<i>Zweigelt, 1l-Flasche</i> <i>Hans Nehrer, Burgenland</i>	0,125 l	€ 2,60
<i>Pipoli DOC , 0,7l-Flasche</i> <i>Vignetti del Vulture, Italien</i>	0,125 l	€ 4,20
<i>Merlot, 0,7 l-Flasche</i> <i>Strehn, Mittelburgenland</i>	0,125 l	€ 4,20

<i>Gespritzter Weiß</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Gespritzter Rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Gespritzter Weißwein mit Aperol</i>		

Flaschenweine wählen Sie bitte unserer Weinkarte.

Prosecco

<i>Prosecco Spumante Brut DOCG</i>	<i>0,10 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Veneziano</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Prosecco mit Aperol und Soda</i>		
<i>Prosecco Spumante Brut DOCG</i>	<i>0,70 l</i>	<i>€26,00</i>
<i>Marsuret, Prosecco, Treviso extra dry, Italien</i>		

Champagner und Schaumweine wählen Sie aus unserer Weinkarte.

Aperitif

<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,10</i>

<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,80
---------------	-------------	--------

Long Drink

<i>Bacardi, Gin, Vodka</i> <i>mit Cola, Orange, Lemon, Tonic,...</i>	<i>4 cl</i>	€ 5,60
---	-------------	--------

Liköre & Schnäpse

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
-----------------	-------------	--------

<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
----------------	-------------	--------

<i>Tequilla Gold</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
----------------------	-------------	--------

<i>Obstler Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,00
--------------------------	-------------	--------

Edelbrände Sigi Herzog

<i>Blutorange</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,10
-------------------	-------------	--------

<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,10
-----------------------	-------------	--------

<i>Nusserl</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,10
----------------	-------------	--------

<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,10
----------------------	-------------	--------

<i>Vogelbeere</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,60
-------------------	-------------	--------

<i>Hogmoar Gin Tonic</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,60
--------------------------	-------------	--------

Schipflinger Schnäpse

<i>Kriecherl</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,30
<i>Zirberl</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,30
<i>Brombeere</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,30

Lavazza Kaffee's

Zum Kaffee servieren wir Ihnen selbstverständlich ein kleines Glas Leitungswasser

<i>Tasse Kaffee (Verlängerter)</i>	€ 2,70
<i>Cappuccino</i>	€ 2,90
<i>Café-Latte</i>	€ 2,90
<i>Espresso-Macchiato</i>	€ 2,40
<i>Espresso</i>	€ 2,30
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 3,00
<i>Kaiser Melange (Sahne)</i>	€ 3,00
<i>De Café (koffeinfrei)</i>	€ 2,70

Kaffee mit Alkohol

<i>Corretto (Espresso-Grappa)</i>	€ 3,50
<i>Amaretto (Espresso-Amaretto)</i>	€ 3,50
<i>Baileys Café-Latte</i>	€ 4,50
<i>Baileys Café-Sahne</i>	€ 4,90

Pure Tea Selection

<i>Fein – der elegante Darjeeling</i>	€ 2,60
<i>Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings. Goldgelb in der Tasse entfaltet er sein besonders zartes, blumiges Aroma – Ziehzeit: 3-5 Minuten</i>	
<i>Blumig-Aromatisch – Earl Grey</i>	€ 2,60
<i>Eine edle Mischung aus hochwertigem Asam- und feinstem Ceylon-Tee, fein veredelt mit dem Aroma der Bergamotte für einen besonders blumig-frischen, vollaromatischen Tee-Genuss – Ziehzeit: 3-5 Minuten</i>	
<i>Erfrischend – die Pfefferminze</i>	€ 2,60
<i>Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische – Ziehzeit: 5-7 Minuten</i>	
<i>Fruchtig – Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus</i>	€ 2,60
<i>Diese harmonische Fruchtemischung besticht durch eine betonte</i>	

*Hibiskus- und Himbeer-Note. Ein unvergleichlich fruchtig-frisches Geschmackserlebnis
– Ziehzeit: 5-7 Minuten*

Aromatisch – Rooibos Orange und Karamell € 2,60

Eine bestechende Komposition aus mild-aromatischen Rooibos-Tees und dem cremig-sahnigen Aroma von Karamell. Die Note fruchtiger Orange rundet das Geschmackserlebnis raffiniert ab – Ziehzeit: 5-7 Minuten

Wohltuend – Grüner Tee mit Lemonmyrte € 2,60

Fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung zeichnet sich durch seine herbe Frische aus – Ziehzeit: 2-3 Minuten

Würzig – Masala Chai € 2,60

Die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition sorgt für ein besonders aromatisches Chai-Geschmackserlebnis – Ziehzeit: 3-5 Minuten

Harmonisch – Kräutertee-Mischung € 2,60

Eine Komposition aus südafrikanischem Rooibos und würzigem Fenchel aus der Türkei, veredelt mit einer Mischung aus Anis, Zitronenverbene Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten. Ein besonders köstliches, mild-harmonisches Geschmackserlebnis – Ziehzeit: 6 Minuten

Schokoladen

<i>Heiße Schokolade</i>	<i>mit Sahne</i>	€ 2,80
	<i>mit Rum</i>	€ 3,90
	<i>mit Baileys</i>	€ 4,10
	<i>mit Amaretto</i>	€ 4,10

Auf Vorbestellung

Beef Tartar (150 g, ab 2 Personen) Am Tisch zubereitet €19,80/Person

Gluten, Fisch, Senf, Sulfite

Schweinshaxe (ab 2 Personen) € 13,70/Person

Knusprige Schweinshaxe in Biersauce/Semmelknödel

Kartoffel/Sauerkraut Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Kalbshaxe (ab 2 Personen) € 17,90/Person

Knusprige Kalbshaxe mit Gemüsereis, Semmelknödel und Sauerkraut

Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Grillplatte (ab 4 Personen) € 17,90/Person

Medaillons vom Rind / Geflügel/ Wiener Schnitzel, feurige Spare Rips Butterreis,

Ofenkartoffel, frisches Gemüse der Saison, Dips und Früchte

Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Senf, Sulfite, Sellerie

Fondue Chinoise (ab 4 Personen)

€ 22,90/Person

Zartes Rindfleisch mit verschiedenen Dips, Sauergemüse, dazu gibt es Pommes Frites, Baguette und Salat

Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Chateaubriand (ab 2 Personen)

€ 26,00/Person

Der Klassiker – zartes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise, Pommes frites, frisches Gemüse der Saison & Salat

Gluten, Ei, Soja, Milch, Senf, Sulfite

Hutessen (ab 2 Personen) *Gillen vom Tartarenhut*

€ 18,50/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