

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

<i>Zweierlei Aufstriche mit Brot,</i> <i>Gluten, Milch, Soja</i>	<i>pro Person € 3,00</i>
<i>Kräftige Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten,</i> <i>Gluten, Ei, Milch, Sellerie</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Klare Rindssuppe mit einem Kaspressknödel,</i> <i>Gluten, Ei, Milch, Sellerie</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Carpaccio vom heimischen Rind / Ruccola / Balsamico Dressing mit Parmesanflocken und Kräuteröl,</i> <i>Milch, Sulfite</i>	<i>€ 9,60</i>
<i>Vorspeisenteller „Winklhof“ Räucherlachs mit Dill-Senfsauce, Anti Pasti und zartes Carpaccio,</i> <i>Fisch, Milch, Senf, Sulfite</i>	<i>€10,50</i>

Salate & Vitamine

<i>Kleiner gemischter Salat,</i> <i>Ei, Sulfite</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Großer gemischter Salat,</i> <i>Ei, Sulfite</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Bauernsalat – Blattsalate mit Tomaten, Speck, knusprigen Kartoffelscheiben und Spiegelei,</i> <i>Ei, Milch, Sulfite</i>	<i>€ 10,10</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebratener Hühnerbrust garniert mit frischen Früchten und Walnüssen</i> <i>Ei, Sulfite, Soja, Nüsse</i>	<i>€16,50</i>
<i>Knoblauchbrot,</i> <i>Gluten, Soja, Milch, Senf, Sulfite</i>	<i>€ 2,90</i>

Beilagenänderung: € 1,00

Spezialitäten & Klassiker

<i>Pinzgauer Kasnock'n im Pfandl serviert mit deftigem Käse, brauner Butter und grünem Salat Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite</i>	€ 10,80
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren Gluten, Ei, Milch, Sulfite</i>	€12,80
<i>Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronen-Olivenöl gebraten (Gebirgsforellenzucht Grundner Leogang) auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu gibt es ein Zitronenrisotto Fisch, Milch, Sellerie, Sulfite</i>	€17,10
<i>Rinderfiletsteak (200g) mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu gibt es eine Ofenkartoffel und frisches Gemüse Gluten, Soja, Milch, Senf, Sulfite</i>	€29,90
<i>Gebratene Hühnerbrust hausgemachte Pesto-Nudeln / Tomaten-Olivensauce und frisches Marktgemüse Gluten, Ei, Soja, Milch, Sellerie, Sulfite</i>	€16,90
<i>Spare Ribs mit Kräuter-Honig-Chili-Marinade dazu gibt es eine Ofenkartoffel und zweierlei Dips Gluten, Soja, Milch, Sulfite</i>	€15,80

Die leichte Küche

Spaghetti

- „**Bolognese**“ oder „**Tomatensauce**“ mit frischem Parmesan € 9,10
Gluten, Ei, Laktose, Sellerie, Sulfite

- „**aglio e olio**“ mit Knoblauch-Olivenöl, getrocknete Tomaten, € 9,10
Ruccola und frischem Parmesan (scharf)
Gluten, Ei, Laktose, Sulfite

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfülle, brauner Butter
Parmesan und mit kleinem grünem Salat *Gluten, Ei, Sulfite, Laktose* € 12,60

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce
auf Salatgarnitur *Gluten, Ei, Soja, Laktose, Senf, Sulfite* € 11,30

*Ofenkartoffel „**Classic**“* € 6,50
mit Sauerrahmsauce auf bunten Salaten
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sulfite

*Ofenkartoffel „**Turkey**“ oder „**Gemüse**“* € 10,90
mit gebratenen Truthahnbruststreifen oder gebratenem Gemüse
auf bunten Salaten
Gluten, Ei, Soja, Laktose, Sulfite

Beilagenänderung: €1,00

Für die Kloan

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

Was Süßes

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn mit süßem Dreierlei</i> <i>Gluten, Ei, Laktose, Sulfite</i>	€ 8,90
<i>Dessertvariation „ Winklhof“</i> <i>Schokoladenauflauf mit weichem Kern, Orangen Creme-Bruleè</i> <i>Schokoladenparfait</i> <i>Gluten, Ei, Milch, Sulfite</i>	€ 10,10
<i>Bauernkrapfen mit Vanilleeis und Preiselbeeren</i> <i>Gluten, Ei, Laktose, Sulfite</i>	€ 5,60
<i>Apfelstrudel</i> <i>ohne Schlag, Gluten, Ei</i>	€ 3,10
<i>oder</i> <i>mit Schlag, Gluten, Ei, Milch</i>	€ 4,00
<i>Topfenstrudel</i> <i>mit Vanillesauce, Gluten, Ei, Milch, Sulfite</i>	€ 4,80

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

Auf Vorbestellung

Grillplatte (ab 4 Personen)

€ 18,50/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)

€ 26,70/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

€ 19,30/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

<i>Pepsi, Seven Up, Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Vöslauer Mineral (natur oder prickelnd)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,50</i>
	<i>1,00 l</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>€ 0,90</i>
	<i>1,00 l</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Frucade, Almdudler, Pepsi light Fl.</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Eistee Rauch (Zitrone oder Pfirsich)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Sodawasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Sodawasser mit Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,10</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,80</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,10</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,80</i>

	0,50 l	€ 3,40
<i>Red Bull</i>	0,25 l	€ 4,00
<i>Tonic Water oder Bitter Lemon</i>	0,20 l	€ 2,90
<i>Kombucha</i>	0,25 l	€ 3,90

Rauch-Säfte

<i>Johannisbeer</i>	0,20 l	€ 2,80
<i>Ananas-Kokos</i>	0,20 l	€ 2,80
<i>Marille</i>	0,20 l	€ 2,80
<i>Mango</i>	0,20 l	€ 2,80
<i>Multivitamin</i>	0,20 l	€ 2,80
<i>mit Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 3,40
<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	€ 3,10
	0,50 l	€ 4,10
<i>Hofbräuhaus Traunstein Radler</i>	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 4,10
<i>Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Bier</i>	0,50 l	€ 4,10

<i>Hofbräuhaus Traunstein Weißbier</i>	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,40
<i>Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 4,40
<i>Clausthaler, alkoholfreies Bier</i>	0,30 l	€ 3,10

Offene Weine

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

<i>Gespritzter Rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,90</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>€ 4,00</i>
<i>Veneziano</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Prosecco mit Aperol und Soda</i>		
<i>Prosecco Spumante Brut DOCG</i>	<i>0,75l</i>	
<i>Marsurett, Treviso, extra dry</i>		<i>€26,5</i>

Champagner und Schaumweine wählen Sie aus unserer Weinkarte.

Aperitif

<i>Martini</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,10</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>

Long Drink

<i>Bacardi, Gin, Vodka</i> <i>mit Cola, Orange, Lemon, Tonic,...</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,80</i>
---	-------------	---------------

Liköre & Schnäpse

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Tequilla Gold</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Obstler Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>

Edelbrände Sigi Herzog

<i>Blutorange</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Nusserl</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Vogelbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Hogmoar Gin Tonic</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,90</i>

Schipflinger Schnäpse

<i>Kriecherl</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,40
<i>Zirberl</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,40
<i>Brombeere</i>	<i>2 cl</i>	€ 3,40

Lavazza Kaffee's

Zum Kaffee servieren wir Ihnen selbstverständlich ein kleines Glas Leitungswasser

<i>Tasse Kaffee (Verlängerter)</i>	€ 2,80
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Café-Latte</i>	€ 3,00
<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>	€ 2,80

Kaffee mit Alkohol

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

Tea Selection

<i>Diverse Tee`s in der Seiden Pyramide</i>	€ 2,70
---	--------

Schokoladen

<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 2,80
-----------------------------------	--------

<i>mit Rum</i>	€ 3,90
<i>mit Baileys</i>	€ 4,30
<i>mit Amaretto</i>	€ 4,30

Frühstück *bis 11 Uhr*

Kleines Frühstück	€ 5,80
<i>Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, Marmelade und Honig, Gluten, Milch</i>	
Großes Frühstück	€ 8,00
<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	€ 9,00
<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	€ 9,00
<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 € 13,10
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 € 11,50
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 € 9,90
Cappuccino, 1 Glas Orangensaft, 1 Ciabattabrötchen, 1 Semmel, Butter,
Melone mit Parmaschinken, Anti Pasti ,
Käseteller, frischer Obstsalat und ein Rührei, *Gluten, Ei, Milch*

Schlemmer Frühstück € 12,80
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

mit 3 Eiern, Ei, Milch

€ 4,90

Veganes Frühstück Auf Vorbestellung möglich, *Soja, Sesam*

€ 11,70