

# *Herzlich Willkommen im Winklhof, dem Gasthaus am Land!*

Mit viel Stolz können wir von uns behaupten, dass wir stets voller Leidenschaft unsere Arbeit tun. Tag ein, tag aus 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

## *Frühstück* bis 11 Uhr

<b>Kleines Frühstück</b>	€ 5,10
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Semmeln, Butter, Marmelade und Honig, Gluten, Milch	
<b>Großes Frühstück</b>	€ 7,10
Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft 2 Semmeln, Butter, Marmelade, Honig, Schinken-Käseteller und ein gekochtes Ei, Gluten, Ei, Milch	
<b>Fitness Frühstück</b>	€ 8,10
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	
<b>Vital Frühstück</b>	€ 8,10
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	
<b>Winklhof Frühstück</b>	€12,10
Kaffee, Tee oder Schokolade, Orangensaft 1 Semmel, 1 Kornweckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schinken, Käse, Lachs, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, 1 gekochtes Ei, 1 Glas Prosecco, Gluten, Ei, Fisch, Milch, Sesam, Sulfite	
<b>Ham &amp; Eggs</b>	€ 4,60
mit 3 Eiern, Ei, Milch	
<b>Veganes Frühstück</b>	€10,0
Auf Vorbestellung möglich, Soja, Sesam	

## *Montag – Donnerstag*

### *Französisches Frühstück*

€ 9,10

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*

€10,50

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 Pancake, Gluten, Ei, Soja, Milch, Sesam

\*\*\*\*\*

## *Freitag – Sonntag*

### *Italienisches Frühstück*

€ 8,70

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*

€ 11,70

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

## Nachmittagskarte

Kräftige Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten,    Gluten, Ei, Milch, Sellerie	€ 3,80
Klare Rindssuppe mit einem Kaspressknödel,    Gluten, Ei, Milch, Sellerie	€ 4,20
Zweibelsuppe mit Käsecroutons    Milch, Sulfite, Ei, Soja, Gluten, Sellerie	€ 4,20
Frankfurter mit Senf, Kren und Brot,    Gluten, Senf, Sulfite	€ 3,80
Bauernsalat – Blattsalate mit Tomaten, Speck, knusprigen Kartoffelscheiben und Spiegelei,    Ei, Milch, Sulfite	€ 9,50
Spaghetti	
- „Bolognese“ mit frischem Parmesan,    Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite	€ 8,60
- „Arabiatta“ mit pikanter Tomatensauce (scharf),    Gluten, Ei, Milch, Sulfite	€ 8,60
- „aglio e olio“ Knoblauch-Olivenöl, getrocknete Tomaten, Ruccola und frischem Parmesan	€ 8,60
Gluten, Ei, Milch, Sulfite	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce auf Salatgarnitur,    Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Senf, Sulfite	€ 9,90
Ofenkartoffel „Classic“	€ 5,90
mit Sauerrahmsauce auf bunten Salaten	
Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sulfite	
Ofenkartoffel „Turkey“ oder „mit gebratenem Gemüse“	€ 9,90
mit gebratenen Truthahnbruststreifen auf bunten Salaten	
Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sulfite	
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur,    Gluten, Ei, Milch, Sulfite	€ 5,20
Knoblauchbrot,    Gluten, Fisch, Soja, Milch, Senf, Sulfite	€ 2,6

## *Alkoholfreie Getränke*

Pepsi, Seven Up, Spezi	0,25 l	€ 2,20
	0,50 l	€ 4,00
Vöslauer Mineral (natur oder prickelnd)	0,33 l	€ 2,20
	1,00 l	€ 5,30
Leitungswasser	0,50 l	€ 0,80
	1,00 l	€ 1,50
Frucade, Almdudler, Pepsi light Fl.	0,33 l	€ 2,50
Eistee Rauch (Zitrone oder Pfirsich)	0,33 l	€ 2,50
Sodawasser	0,25 l	€ 1,20
Sodawasser mit Zitrone	0,25 l	€ 1,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,30
Apfelsaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,60
	0,50 l	€ 2,70
Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,30
Orangensaft gespritzt mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,60
	0,50 l	€ 2,70
Red Bull	0,25 l	€ 3,50
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,40
Kombucha	0,25 l	€ 3,50

## *Rauch-Säfte*

Johannisbeer	0,20 l	€ 2,50
Ananas-Kokos	0,20 l	€ 2,50
Marille	0,20 l	€ 2,50
Mango	0,20 l	€ 2,50
Multivitamin	0,20 l	€ 2,50
mit Leitungswasser	0,50 l	€ 2,80
mit Soda	0,50 l	€ 3,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 3,90

## *Bier*

Hofbräuhaus Traunstein Helles	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,80
Hofbräuhaus Traunstein Radler	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,80
Hofbräuhaus Traunstein Dunkles Bier	0,50 l	€ 3,80
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 4,10
Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10
Clausthaler, alkoholfreies Bier	0,30 l	€ 2,80

## *Offene Weine*

Grüner Veltliner, 1l-Flasche Alois Höllmüller, Wachau	0,125 l	€ 2,30
Grüner Veltliner, 0,7 l-Flasche Ott am Berg, Niederösterreich	0,125 l	€ 3,99
Gelber Muskateller, 0,7 l-Flasche Stadlmann, Niederösterreich	0,125 l	€ 3,99
Zweigelt Rose ,0,7l-Flasche Markowitsch , Carnuntum	0,125 l	€ 3,99
Zweigelt, 1l-Flasche Hans Nehrer, Burgenland	0,125 l	€ 2,40
Pipoli DOC , 0,7l-Flasche Vignetti del Vulture, Italien	0,125 l	€ 4,20
Merlot, 0,7 l-Flasche Strehn, Mittelburgenland	0,125 l	€ 4,00
Gespritzter Weiß	0,25 l	€ 2,60
Gespritzter Rot	0,25 l	€ 2,60
Aperol Spritz Gespritzter Weißwein mit Aperol	0,25 l	€ 3,60

Flaschenweine wählen Sie bitte unserer Weinkarte.

*Prosecco*

Prosecco Spumante Brut DOCG	0,10 l	€ 3,70
Veneziano	0,25 l	€ 4,30
Prosecco mit Aperol und Soda		
Prosecco Spumante Brut DOCG	0,70 l	€25,00
Marsuret, Prosecco, Treviso extra dry, Italien		

Champagner und Schaumweine wählen Sie aus unserer Weinkarte.

## *Aperitif*

Martini	4 cl	€ 2,80
Campari Soda	4 cl	€ 3,60
Campari Orange	4 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 2,70

## *Long Drink*

Bacardi, Gin, Vodka mit Cola, Orange, Lemon, Tonic,...	4 cl	€ 5,50
---	------	--------

## *Liköre & Schnäpse*

Amaretto	2 cl	€ 2,90
----------	------	--------



Baileys	2 cl	€ 2,90
Tequilla Gold	2 cl	€ 2,90
Obstler Hausbrand	2 cl	€ 2,90

### *Edelbrände Sigi Herzog*

Blutorange	2 cl	€ 4,00
Williams Birne	2 cl	€ 4,00
Nusserl	2 cl	€ 4,00
Marillenbrand	2 cl	€ 4,00
Vogelbeere	2 cl	€ 5,50
Hogmoar Gin Tonic	2 cl	€ 6,50

### *Schipflinger Schnäpse*

Kriecherl	2 cl	€ 3,20
Zirberl	2 cl	€ 3,20
Brombeere	2 cl	€ 3,20

### *Lavazza Kaffee's*

Zum Kaffee servieren wir Ihnen selbstverständlich ein kleines Glas Leitungswasser

Tasse Kaffee (Verlängerter)	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,80
Café-Latte	€ 2,90
Espresso-Macchiato	€ 2,30
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 2,90
Kaiser Melange (Sahne)	€ 2,80
De Café (koffeinfrei)	€ 2,60

## *Kaffee mit Alkohol*

Corretto (Espresso-Grappa)	€ 3,20
Amaretto (Espresso-Amaretto)	€ 3,20
Baileys Café-Latte	€ 4,20
Baileys Café-Sahne	€ 4,60

## *Pure Tea Selection*

Fein – der elegante Darjeeling	€ 2,60
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	

**Blumig-Aromatisch – Earl Grey** € 2,60

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

**Erfrischend – die Pfefferminze** € 2,60

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische – Ziehzeit: 5-7 Minuten

**Fruchtig – Früchtetee mit Himbeere und Hibiskus** € 2,60

Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte 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*

Heiße Schokolade	mit Sahne	€ 2,80
	mit Rum	€ 3,80
	mit Baileys	€ 4,00
	mit Amaretto	€ 4,00

## *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 mit Semmelknödel und 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, Schwein und Geflügel, feurige Spare Rips, dazu gibt es

Butterreis, Ofenkartoffel, frisches Gemüse der Saison, Dips und Früchte

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

*Fondue Chinoise* (ab 4 Personen)

€ 21,90/Person

Zartes Rindfleisch mit verschiedenen Dips, Sauergemüse, dazu gibt es

Knoblauchbrot und Pommes Frites

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

*Chateaubriand* (ab 2 Personen)

€ 24,90/Person

Der Klassiker – zartes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise, Butterreis,

Herzoginkartoffeln und frisches Gemüse der Saison

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

*Hutessen* (ab 2 Personen) Gillen vom Tartarenhut

€ 17,90/Person

Verschiedene Fleischsorten vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu gibt es

Ofenkartoffeln, Knoblauchbrot, Dipsaucen, Sauergemüse und gemischtem Salat

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