

Zum Aperitif empfehlen wir:

*Frisch gepresster
Apfel-Karottensaft € 4,90*

Hauscocktail € 3,90

*...für die Autofahrer
Wintergstö Mischung € 3,70*

Supp´n

*Klare Rindsuppe
mit Leberknödel
€ 6,90*

*Kräuter-Schaumsuppe
mit Croutons
€ 6,90*

„Was zum Anfangen“

*Knackiger Blattsalat
mit Kürbiskernpesto € 6,60*

*Aberseer Schafskäse
mit Melonensalat und Thymian
€ 11,90*

*Gebeizter Lachs
mit Quinoa und Ingwer
€ 12,30*

Winterstellgut Gedeck:

mit Aufstrich & hausgemachtem Biobrot € 2,30 pro Person

mit Aufstrich, Biobrot und Bauernspeck € 3,40 pro Person

Das „Winterstellgut-Team“ wünscht guten Appetit!

*Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass in einigen der Gerichte die 14 verordnungspflichtigen Allergene vorkommen.
Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere geschulten Mitarbeiter zur Verfügung!*



Fangfrisch

*Gebrautes Zander-Filet
auf Tomaten-Basilikum-Risotto
€ 23,70*

Das Beste vom Rind

*Kochter Tafelspitz
mit Wurzelgemüse
und Erdäpfelpüree
€ 21,30*

Das Beste vom Reh

*Faschierte Laibchen
mit Mandel-Brokkoli,
Erdäpfelpaunzen und Selleriecreme
€ 19,90*

Das Beste vom Geflügel

*Knusprige Maishendlbrust
mit Schwammerl,
Blattspinat und Nudeln
€ 21,70*

Das Beste vom Lamm

*Rosa gebratener Rücken
mit Curry-Kichererbsen,
Zucchini und Fregola
€ 27,30*

Net Fisch, Net Fleisch

*Hausgemachte Matrizen-Nudeln
mit Saubohnen, Kürbis
und Nussbitterschaum
€ 17,90*



Tagesempfehlung

*Rinderfiletspitzen
mit Speckbohnen
und Kräuter-Topfenspätzle
€ 23,70*

Menü Braunötzhof

*Thunfisch
mit Sesam, Kürbis
und Steckrübe
€ 15,90*

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Kräuterseitlinge,
Karottencreme und Kohlrabi
€ 24,90*

*Pfirsich Melba
(Geschmorte Pfirsich,
Vanille und Himbeeren)
€ 11,50*

Menü € 45,00



Nachspeisen

*Kaiserschmarrn im Reindl serviert
mit Marillenröster*

€ 11,90

(Wartezeit ca. 20 Minuten)

Sorbetbrettl

€ 6,60

*Holler-Parfait
mit Kirschragout
und Joghurtschaum*

€ 11,50

*Schwarzbeer-Datschi
mit Topfen-Eis*

€ 10,50

Gutsladen... was für daheim & was Besonderes

*Winterstellgut Jubiläums-Kochbuch
„Gerichte & Geschichten von einem besonderen Platz“*

€ 150,00

*Winterstellgut Kochbuch, Erwin Werlberger
„Das Beste aus der Wirtshausküche“*

€ 36,00

*Diverse hausgemachte Marmeladen
ab € 5,90*

Winterstellgut Flachmann

€ 19,50 ohne Füllung

€ 39,50 mit 14cl

Salzburger Birnen Schnaps

„Picknick im Grünen“

€ 29,90 pro Person

☆☆☆

Inklusivpreise

