

Herzlich Willkommen im Hotel und Restaurant Winterer

Lassen Sie den Alltag hinter sich,
machen Sie es sich bei uns bequem
und genießen Sie unsere kulinarischen steirischen Gaumenfreuden.

Wir wurden von der „**Guten Steirischen Gaststätte**“ empfohlen und
mit dem „**AMA Gastrosiegel**“ ausgezeichnet und sind Genusswirt der
Genussregion Ennstal mit dem „Ennstaler Steirerkas“

Ob nach einem langen Wandertag, für eine Stärkung zwischendurch,
oder am Abend bei einem guten Essen,
unsere gemütliche Terrasse lädt zum Verweilen ein
und wir verwöhnen Sie mit echten Steirischen Schmankerln.

TRADITIONELL und FRISCH - überzeugen Sie sich selbst!



Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. All taxes included.

Welcome at Winterer's Hotel and Restaurant

Make a little break – sit down – relax
and enjoy our good food.

We got some awards like from the „**Guten Steirischen Gaststätte**“
and from the „**AMA Gastrosiegel**“ for traditional food
and Austrian and regional products.

Our terrace is a good place to relax past a good hiking tour or for your
dinner in the evening. We serve you Styrian specialties.

TRADITIONAL and FRESH – See yourself!



Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. All taxes included.



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind, Schwein und Huhn: Fleisch aus Österreich

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung) : Reifinger GmbH, Lauterbach

Erdäpfel, Zwiebel, Bohnen, Porree und Obst der Saison:
aus heimischer Landwirtschaft

Die *Familie Kraml* und das *Winterer-Team*

wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. All taxes included.

Aus'n Suppntopf

Kaspressknödelsuppe a) c) g) l)

Beef soup with cheese dumpling

Herzhafte Kaspressknöderl mit „Ennstaler Steirerkas“
in einer kräftigen hausgemachten Rindsuppe
und mit frischem Schnittlauch serviert € 4,90

Frittatensuppe a) c) g) l)

Beef soup with pan cake stripes

Fein geschnittene Frittaten in einer kräftigen hausgemachten Rindsuppe
und mit frischem Schnittlauch serviert € 3,70

Grießnockerlsuppe a) c) g) l)

Beef soup with semolina dumpling

Traditionelle Grießnockerl in einer kräftigen hausgemachten Rindsuppe
und mit frischem Schnittlauch serviert 4,20

Steirische Käferbohnenuppe a)

Vegetarian Styrian bean soup

Kräftige vegetarische Suppe mit Käferbohnen und Bohnenkraut
serviert mit Schwarzbrot € 5,20

Knackige Salate

Various salad

Salat Winterer a) c) m)

Knusprig gebackene Hühnerbrust-Streifen auf frischen bunten Blattsalaten, verfeinert mit Kernölvinaigrette und mit Kürbiskernsplittern garniert € 9,80

Salad Winterer

Deep fried chicken breast on leaf lettuce and pumpkin seeds and with pumpkin seed oil

Salat mit feinen **Rinderfiletspitzen** a) c) m)

Gegrillte Rinder-Filetspitzen auf frischen bunten Blattsalaten, verfeinert mit Joghurtdressing € 12,60

Salad with beef

Slices of beef fillet on leaf lettuce with yogurt dressing

Bauernsalat a) g) m)

Bunter Blattsalat mit geröstetem Schinkenspeck und knusprigen Schwarzbrotchips fein garniert mit milden Schafskäseballchen € 9,60

"Farmers" salad

Various leaf lettuce with roasted dry ham and crispy bread chips and fresh cheese from sheep

Kleiner gemischter Salat m) € 4,30

Mixed salad small

Großer gemischter Salat m) € 6,90

Mixed salad big

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. All taxes included.

D' Hauptsoch ist d' Hauptspeis'

Main course

Medium gegrilltes **Rinder-Filetsteak** 200 g a) c) g) l) o)
mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Bauernpommes,
und knackiges Gemüse € 32,70

Medium **beef filet steak** 200g
with herbs butter, French fries and mixed vegetables

Medium gegrilltes **Lady-Filetsteak** 150 g a) c) g) l) o)
mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu knackiges Gemüse € 24,70

Medium **beef filet steak** 150g
with herbs butter and mixed vegetables

Original **Cordon Bleu** vom Kalb
in Butterschmalz gebacken
dazu Petersilienkartoffel und fruchtige Wildpreiselbeeren € 19,70

Original Cordon Bleu from veal
with potatoes and "Preiselbeeren"

Zartes **Wiener Schnitzerl** vom Kalb a) c) g)
in Butterschmalz gebacken
dazu Petersilienkartoffel und fruchtige Wildpreiselbeeren € 17,70

Original Wiener Schnitzel from veal
with potatoes and "Preiselbeeren"

Toast Winterer a) c) m)

Gegrillte zarte Maishendlbrust auf Toastbrot mit einer pikanten Sauce,
selbstgemachter Kräuterbutter und knusprig gebratenen Speckstreifen
dazu ein Spiegelei und Salatgarnitur € 12,70

Toast Winterer

Grilled chicken breast with sauce, herbs butter and ham,
Between toast bread and with an fried egg and a little mix of salad

Selbstgemachte **Spinatknöderl** a) c) g)
mit brauner Butter und geriebenem Käse € 9,70

Spinach dumplings
with brown butter and grated cheese

Das Beste kommt zum Schluss...

Something sweet

Schwarzwälder-Palatschinke a) c) g)

Schokoladen-Palatschinke
gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis,
garniert mit Schlagobers und Kirschsauce € 8,90

“Schwarzwälder” chocolate crepe
filled with vanilla ice cream and chocolate ice cream
with whipped cream and cherry sauce

Frisch gebackener, luftiger **Kaiserschmarrn** a) c) g)

wahlweise mit oder ohne Rosinen
serviert mit Preiselbeeren oder mit selbstgemachtem Apfelmus € 9,90
Backzeit 20 Minuten

Kaiser Schmarren
with or without raisins with apple sauce
It takes min. 20 minutes to prepare.

2 Stück **Marmelade-Palatschinken** a) c) g)

mit Marillenmarmelade oder
mit selbstgemacher Erdbeermarmelade € 4,80

Crepes filled
with strawberry or apricot marmalade

Steirer-Becher a) c) g) h)

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Schlagobers € 5,50

Styrian cup

Vanilla ice cream, whipped cream, pumpkin seed oil

Eispalatschinken a) c) g) h)

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers, Mandeln

1 Stück € 4,20

2 Stück € 6,60

Crepe with ice cream

Vanilla ice cream wrapped in a crepe with whipped cream
and almonds, one or two pieces

Kugel **Vanilleeis** c) g) € 1,30

a ball of vanilla ice cream

Portion **Schlagobers** g) € 0,80

whipped cream

KINDERKARTE

Kleine Rindsuppe mit **Frittaten** a) c) g) l) o) € 2,70
Soup with pancake-stripes

Mickey Mouse

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein a) c) € 7,20
dazu Pommes und Ketchup
„Wiener Schnitzel“ from pork with French fries and ketchup

Duffy Duck

Selbstgemachte gebackene Chicken Nuggets
dazu Pommes und Ketchup a) c) € 7,20
Homemade chicken breast nuggets with french fries and ketchup

Pinocchio

Grillwürstel auf Pommes mit Ketchup a) c) € 6,40
Grilled sausage with french fries and ketchup

Sponge Bob

Fischstäbchen mit Kartoffel a) d) € 6,40
Fish fingers with potatoes

Susi und Strolch

Spaghetti Bolognese a) c) l) € 6,70

Kugel **Vanilleeis** a) c) g) h) € 1,30
a ball of vanilla ice cream

Kugel **Schokoeis** a) c) g) h) € 1,30
a ball of chocolate ice cream

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. All taxes included.

Übersicht der ausgewiesenen Allergene

- | | |
|---------------|---------------|
| a) Gluten | h) Nüsse |
| b) Krebstiere | l) Sellerie |
| c) Ei | m) Senf |
| d) Fisch | n) Sesam |
| e) Erdnuss | o) Sulfite |
| f) Soja | p) Lupinen |
| g) Milch | r) Weichtiere |

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.