Kulinarisches ERBE

REGIONALE PRODUKTE · KONTROLLIERTE HERKUNFT

AMA-Gastrosiegel 100 037

Liebe Gäste
und Freunde der Familie Eschbacher!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung
unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden Regionen zu beziehen:

Rind:	AMA Bio-Betrieb Winterbauer, Familie Eschbacher
Kalb:	AMA Bio-Betrieb Winterbauer, Familie Eschbacher Kremstaler Milchkalb, Sudasch/Kremstal Nussbach
Schwein:	Fleischerei Artmayer, Schlierbach
Eier:	Familie Pölzleitner, Abtenau, Bodenhaltung
Milch:	Alpenmilch Salzburg
Milchprodukte:	Alpenmilch Salzburg
Kartoffeln:	Familie Hauthaler, Wals
Käse:	Affineur, Berglandregion, Pasching
Obst, Gemüse:	aus heimischer Landwirtschaft und Walser Bauern

Allergene
Allergens

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 MitarbeiterInnen zur Verfügung!

Our staff will gladly consult you about the dishes in our menu that contain ingredients or substances that can cause allergies.

Wia z'haus
Winterbauer

Steaks, Dry Aged Steaks

Dry Aged Beef: ausgewähltes Rindfleisch gereift zwischen 21 und 35 Tagen im „Dry Ager" (Reifeschrank). Dry-Aged-Steaks überzeugen mit intensiverem Geschmack, einzigartig leicht, nussig, butterig und besonders zart. Lange Lagerzeit mit ca. 30% Gewichtsverlust ergeben den höheren Preis.

Rib Eye Steak ca. 250 g € 30,00
mit typischem Fettauge, mindestens 25 Tage gereift
with typical fat eye, dry-aged for a min. of 25 days

Rinderfilet Lady's Cut ca. 150 g | Beef filet Lady's Cut approx. 150 g € 29,00
mindestens 25 Tage gereift & 100 Prozent AMA
dry-aged for a min. of 25 days & 100 % AMA

Rinderfilet Man's Cut ca. 250 g | Beef filet Man's Cut approx. 250 g € 39,00
mindestens 25 Tage gereift & 100 Prozent AMA
dry-aged for a min. of 25 days & 100 % AMA

Tomahawksteak € 1,10 pro dag (ca. 70-100 dag)
von unserer Wagyu-Pinzgaurindzüchtung für 2 Personen, mind. 25 Tage gereift
from our own farm - Wagyu-Pinzgau beef for 2 people, dry-aged for a min. of 25 days

Beilagen | Sides

Speckfisolen | Green beans in bacon € 4,70
Crinkle Cut Pommes mit Trüffelmayo | Crinkle cut fries with truffle-mayo € 5,90
Rosmarinkartoffeln | Rosemary potatoes € 4,00
Trüffelgnocchi mit Fontinakäse | Truffle gnocchi with Fontina-cheese € 8,00
Häuptl-Caesarsalat mit gereiftem Parmesan | Caesar salad with aged Parmesan cheese € 6,90
Pfeffersauce | Pepper sauce € 4,00
Cafe de Paris Butter € 2,00

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Feines aus unserer Wia z'haus Küche

Fine Dine the Wia z'haus Way

Zum Starten – Vorspeisen | Starters

Beef Tatar vom Winterbauer Rind | Beef Tatar Winterbauer organic beef
Bio-Bauer Johann Eschbacher sen. / Flachau
frech mariniert / Zirbenöl-grüne Pfeffercreme / knuspriges Wurzelbrot/ Senfsaat
pine-oil green pepper cream / crunchy root bread / mustard seeds
Als Vorspeise | as starter € 19,90 – Als Hauptspeise | as main € 29,90

Lachsforelle mariniert | Salmon-trout marinated € 18,90
Yuzu / Goldrübe / Kartoffelspum / Kresse / knuspriges Wurzelbrot
Yuzu / gold beet / potato-espuma / cress / crunchy root bread

Winterbauer Salat „Natur" | Winterbauer Salad „Nature" € 16,90
Feldsalat / Caesar-Dressing / gebratenes steirisches Rosmarinhenderl
rocket salad / Caesar dressing / grilled Styrian rosemary chicken

Frühlingsrolle | Spring Roll € 11,90
Weißkraut / Chilli-Ananasdip / Kürbiskern-Miso-Feldsalat
white cabbage / chili-pineapple dip / pumpkin-seed miso arugula

Aus dem Suppentopf | Soups

„Winterbauer Suppe" | „Winterbauer Soup" € 7,80
Kräftige Rinderbouillon mit dreierlei Einlagen / Liebstöckel
hearty beef broth with three add-ins / lovage

Rindssuppe | Beef broth € 6,30
vom Almochsen mit Frittaten | from our mountain-pastured ox with pancake strips

Tomaten- Ingwersuppe mit Süßkartoffel-Wantan | Tomato- ginger soup € 7,50
mit Süßkartoffel-Wantan | with sweet-potato wantan

Schaumsuppe von der Walser Kartoffel | Potato foam soup € 7,50
Kartoffelbauer Bernhard Hauthaler / Wals-Siezenheim
Chips & braune Buchenpilze | chips & brown beech mushrooms

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

Kulinarisches ERBE – AMA-Gastrosiegel 100 037

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Ehrlich Essen – Winterbauers Traditionsgerichte

Authentic Dining with Winterbauer's traditional dishes

Aus Produkten, die wir mit reinem Gewissen verwenden.
Sei es aus eigener Bio-Landwirtschaft oder von regionalen Lieferanten.
With ingredients we can vouch for – if it's from our own organic farm or our trusted local suppliers.

Hauptgerichte | Mains

Steirisches Backhendl | Fried Chicken Styrian Style € 18,90
im Heukörberl serviert mit Kartoffel-Vogerlsalat und Zitrone
served in hay basket with potato-corn salad and lemon

Theresia's gedünsteter Zwiebelrostbraten | Austrian onion roast beef € 22,50
vom eigenen Bio Rind mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat
from our own organic beef with sauteed potatoes, mixed salad

Wiener Schnitzel | Escalope Viennese Style
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren auf Nachfrage
with parsley-potatoes and cranberry sauce upon request
vom Bio-Kalb | organic veal € 25,90 vom Schwein | pork € 18,90

Theresia's Holzofen-Schweinebrat'l | Theresia's Pork Roast € 19,90
vom heimischen Bauernschwein mit Knödel und Sauerkraut
wood-oven pork roast from local sow with dumpling and sauerkraut

„Wiener Melange" | Boiled beef € 23,50
Gekochtes Rindfleisch vom Winterbauer O'xn im Kupferpfandl serviert
mit Kartoffelrösti, Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren
served in copper pan with roesti potato, creamy spinach, chive sauce and apple horse-radish

Pikantes Kesselgulasch vom Flachau Rind | Kettle goulash € 18,90
Butterspätzle / Wachtelei
beef from Flachau with spaetzle / quail egg

Winterbauer's Burger vom Bio-Rind | Winterbauer Organic Beef Burger € 16,90
mit Jalapeños, Cheddar und Coleslaw | with jalapeños, cheddar and coleslaw

Gegrillte Edelteile vom heimischen Rind / Schwein / Pute | Grilled platter € 23,90
winterliches Gemüse & Crinkle Cut Pommes / Trüffelmayo & Kräuterbutter
local beef / pork / turkey with winter veggies, fries, truffle mayo & herb butter

Kulinarisches ERBE – Regionale Produkte – Kontrollierte Herkunft – AMA-Gastrosiegel 100 037

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Fisch/Vegetarisch/Regional | Fish / Vegetarian / Local

Gebratenes Lachsforellenfilet | Roasted salmon filet € 24,90
heimisches Lachsforellenfilet mit Spitzpaprika-Kürbisgemüse, Creme-Fraiche Gnocchi
local salmon filet with bell pepper – pumpkin veggies, crème-fraiche gnocchi

Kasnocken | Cheese spaetzle € 16,90
mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebel und grünem Salat
with Pinzgauer Beer Cheese, fried onions and green salad

Roggen-Frischkäse-Bärlauchtascherl | Rye-wild-garlic Austrian ravioli € 17,90
auf jungem Spinatgemüse und Kirschtomaten, gereifter Parmesan
baby spinach & cherry tomatoes, aged Parmesan-cheese

Steinpilztagliarini | Tagliarini with procini mushrooms € 19,50
Paradeiser / Rauke / Rahm / Reggiano Parmesan
tomatoes / arugula / cream / Reggiano parmesan

Kürbiscurry Vegan / glutenfrei | **Pumpkin curry** € 13,90
Gewürz-Klebereis / Pilze | rice / mushrooms

etwas Süßes | something sweet

Signature Dessert Winter 24:

Powidl Tascherl | Plum jam turnovers € 13,80
Cashewcrumble / Nougatcreme / Himbeersorbet
Cashew crumble / nougat cream / raspberry sorbet

flüssiges Schokoladesoufflee | chocolate soufflé € 11,90
Waldbeeren / Valrhonamousse / hausgemachtes Sauerrahmeis
wild berries, Valrhona mousse home-made sour cream ice cream

Holzofen-Kaiserschmarren im Reindl serviert | torn-up sweet pancake € 15,90
aus Lerchenmühlenmehl von Golling mit Zwetschkenröster
lark-mill flour from Golling with stewed plum
klein | small € 13,90

Unsere Spezialität: Salzburger Nockerl | sweet soufflé € 12,90
mit Passionsfrucht und Granten am Brett | with passion fruit and cranberry-whipped cream
für 1 Person – ca. 15 Minuten Vorfreude
for 1 Person – approx. 15 minutes of preparation time

Zum Ausklang Käse | Cheese

Von Kuh, Schaf und Ziege | Cheese selection / cow, sheep & goat € 16,90
Traditioneller österreichischer Käse mit Butter und Brot | with butter & bread

Kulinarisches ERBE – Regionale Produkte – Kontrollierte Herkunft – AMA-Gastrosiegel 100 037

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Lieblingstropfen vom Winterbauer | Drinks

Zum Einstimmen oder zur Erfrischung | Aperitif

1 Pfiff Stiegl	0,20l € 3,60
1 Glas Prosecco Manzane	0,10l € 6,00
1 Glas Prosecco mit hausgemachtem Holler Sirup | with elderflower	0,10l € 6,60
Lillet Blanc Wildbeere mit Himbeere in Eis und Soda | with raspberries	0,25l € 7,00
Winterbauer Hugo Mint auf Eis mit Weißwein | with white wine	0,25l € 5,90
Aperol Spritz / Prosecco	0,25l € 6,80
Wermut aus der Steingutflasche Weingut Sporer, Tonic | vermouth	0,2l € 6,90
Himbeer Tonic "Alpine"	0,2l € 8,20
Mirtillo Sprizz	0,2l € 9,90
Roter Muskateller Weingut Alfred Bayer	1/8l € 4,90

Alkoholfreier Aperitif | non-alcoholic aperitif

Brat-Birnen Champagner Jörg Geiger | pear champagne	1/8l € 7,20
Bio Sparkling Tea Winter Edition	1/8l € 4,90

Hausgemachtes & Natursäfte | homemade drinks & juices

Holunder Sirup homemade natur / prickelnd | elderflower syrup	0,50l € 4,00 / € 4,50
Preiselbeerwasser homemade natur / prickelnd | cranberry water	0,50l € 5,00
Homemade Eistee natur / prickelnd | Iced Tea	0,50l € 4,90

Bergapfelsaft PINOVA „Der Adelige" | apple juice — 1/8l € 3,10 - 0,75l € 14,90
von Thomas Kohl aus Ritten, Südtirol
zum pur genießen, perfekt als Aperitif, harmonische Süße

Bergapfelsaft ROUGE „Der Rebell" | apple juice red — 1/8l € 3,10 - 0,75l € 14,90
von Thomas Kohl aus Ritten, Südtirol
zum pur genießen, als Aperitif oder feiner Begleiter zu leichten Gerichten

Cranberry Dream (tea with cranberries, orange juice and ginger)
wohltuend, wämendes Heißgetränk
mit Preiselbeeren, frisch gepresstem Orangensaft und Ingwer — 1/4l € 5,80

Kulinarisches ERBE — AMA-Gastrosiegel 100 037

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Weine | Wine

Riesling Tom Dockner, Parapluiberg
Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental
Steinobst Aromatik, saftiger Gaumenauftritt — 1/8l € 5,70

Grüner Veltliner, Ehmoser
Weingut Josef Ehmoser, Grossweikersdorf
feine würzige Frucht, saftige Frische, pfeffrige Lebendigkeit — 1/8l € 5,80

Zweigelt DAC Grassl
Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum
weich, samtig und harmonisch — 1/8l € 5,70

Mosaik Cuvée
Zweigelt, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut Alexander Egermann, Burgenland — 1/8l € 6,30

Bier | Beer

Stiegl Helles vom Fass | Lager	0,5l € 5,50
Stiegl Seidl vom Fass | Lager	0,3l € 4,50
Stiegl Radler | beer with lemonade	0,5l € 5,50
Stiegl Radler | beer with lemonade	0,3l € 4,50
Stiegl Weisse naturtrüb | wheat beer	0,5l € 6,00
Stiegl Weisse naturtrüb | wheat beer	0,3l € 4,70
Stiegl Freibier alkoholfrei | non-alcoholic lager	0,5l € 5,50
Sport Weisse alkoholfrei | non-alcoholic wheat beer	0,5l € 5,50

Edelbrände | Spirits

Guglhof Williamsbrand 2009/10 | pear schnaps
aus der Magnum Flasche — 2 cl € 5,90

Vogelbeerbrand | rowan berry schnaps
Hämmerle — 2 cl € 6,50

Kulinarisches ERBE — Regionale Produkte — Kontrollierte Herkunft — AMA-Gastrosiegel 100 037

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Alkoholfreie Getränke | soft drinks

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	0,25l € 3,50 / 0,50l € 5,50
Coca-Cola light	0,33l € 4,00
Apfelsaft | apple juice	0,25l € 3,70
Apfelsaft gespritzt mit Soda | with soda	0,50l € 5,00
Apfelsaft gespritzt mit Wasser | with water	0,50l € 4,40
Pago Johannisbeere, Mango, Multivitamin, Marille, Erdbeere Pago currant, mango, multi vitamin, apricot, strawberry	0,20l € 4,20
Pago gespritzt mit Soda | with soda	0,50l € 5,30
Pago gespritzt mit Wasser | with water	0,50l € 4,60
Montes Mineralwasser | still & sparkling water	0,33l € 3,80 / 0,75l € 7,30
Mineral Zitrone | sparkling mineral water with lemon	0,33l € 4,00
Soda Zitrone | sparkling water with lemon	0,50l € 4,80
Himbeere mit Soda | raspberry with soda	0,25l € 2,80 / 0,50l € 4,50
Schiwasser Natur | raspberry with water	0,25l € 2,50 / 0,50l € 4,20
Red Bull	0,25l € 5,00

Heißgetränke | hot drinks

Große Tasse Blatt Tee von Ronnefeldt (Earl Grey, Morgentau, Wellness, Refreshing Mint, Cammomile, Sweet Berries) dazu servieren wir braunen Zucker und Honig, Teegebäck	0,45l	€ 4,50
Cranberry Dream Wohltuend wärmendes Heißgetränk mit Preiselbeeren, frischem Orangensaft und Ingwer | fresh orange juice, ginger and cranberries		€ 5,80
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft, braunem Zucker & Honig		€ 4,50
Heiße Orange mit frischem Orangensaft und Ingwer		€ 4,50

Kaffee Jacobs Kaffee – 100% Arabica

Aus nachhaltigem Anbau, ist ein ökologisch angebauter Kaffee, zertifiziert von Rainforest Alliance (weltweit führende Umweltschutzorganisation für Nachhaltigkeit). Es wird besonders auf die ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit geachtet.

Häferl Kaffee (große Tasse Kaffee mit Milch) | large coffee with milk	€ 4,80
Portion Kaffee (Kännchen) | large coffee	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,50
Tasse Kaffee / Verlängerter | cup of coffee	€ 3,80
Großer Brauner | double espresso	€ 4,80
Kleiner Brauner | single espresso	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 5,00
Heiße Milch Schokolade mit Schlag | hot chocolate	€ 4,50
Schoko Latte (Heiße Schokolade mit kleinem Espresso) hot chocolate with espresso	€ 5,50

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei erhältlich. | All coffees available in de-caf.

Kulinarisches ERBE – Regionale Produkte – Kontrollierte Herkunft – AMA-Gastrosiegel 100 037

Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Wia z'haus
Winterbauer

Kinderkarte | Kid's menu

Kids-Fritattensuppe | Boiled beef soup with sliced pancake € 5,10

Hauptspeisen

„**Winterli**" Vogerlsalat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Parmesan € 9,90
Corn salad with grilled chicken and parmesan

Kinder Lachsforellenfilet ca. 100g mit Gemüse und Kartoffeln € 14,50
Kids salmon trout filet (ca. 100g) with vegetables and potatoes

Kinderwiener vom Bio-Kalb mit Pommes | veal schnitzel and fries € 15,00
Kinderwiener vom Schwein mit Pommes | pork schnitzel and fries € 10,90

Portion Pommes | french fries € 7,20
Portion Pommes klein | french fries (small) € 6,10

Chicken Nuggets mit Pommes | chicken nuggets with fries € 7,90

Grillwürstel mit Pommes | grilled sausage with fries € 9,90
Kleine Grillwürstel mit Pommes | grilled sausage with fries small € 7,90

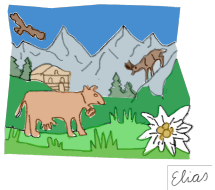
Butter-Spätzle mit Omas Bratensauce | spaetzle with Grandma's gravy € 6,50

Penne mit feiner Tomatensauce & Parmesan | Penne with tomato sauce € 9,10
Penne mit Bio-Kalbfleisch-Bolognese und Reggiano Parmesan € 9,10
Penne bolognese with reggiano parmesan

Dessert

Kinderschokomousse mit Himbeeren im 1/8l Rex-Glas € 6,90
Chocolate mousse with raspberries

Kindereis-Clown € 4,90
2 scoops of ice cream



Rind, Kalb, Milch, Käse, Eier, Erdäpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus ausgewählten Regionen Österreichs. Näheres finden Sie auf dem Infoblatt unserer Speisekarte.

Kulinarisches ERBE
AMA-Gastrosiegel 100 037

GENUSS REGION ÖSTERREICH