



Österreich zu Gast

Vorspeisen

	<i>CHF</i>
Grüner Salat *	11.00
Gemischter Salat *	13.00
Vogerlsalat (Nüsslissalat) mit Speck, Champignons & Croutons	16.00
Steirischer Backhendlsalat Gebackenes Poulet mit Nüsslissalat	16.50
Wiener Tafelspitz Carpaccio mit bunten Salaten, Kürbiskern Vinaigrette und frischem Meerrettich	21.00
Beefsteak Tatar *	22.00 / 34.50
mit Cognac, Calvados, Whiskey oder Ei	+3.50
Pommes frites	+6.50

Aus dem Suppentopf

Wiener Tafelspitzbouillon *	11.00
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (Flädli) und Schnittlauch	
Salzburger Knödelsuppe	11.50
Kräftige Rindsuppe mit Käseknödel	
Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube	11.50



Wien

Österreich zu Gast

Fleisch

Jäger-Pfandl

Schweinefilets im Speckmantel,
Champignonsauce, Butterspätzle und Röstzwiebeln

CHF

39.50

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken & Bergkäse
dazu Pommes frites und Marktgemüse

37.50

Fiaker Gulasch *

Rindsgulasch mit Serviettenknödel und Spiegelei

39.00

Klassischer Tafelspitz

Rindshuft gekocht mit Röstkartoffeln und Rahmspinat dazu Semmelkren

39.50

Wiener Schnitzel vom Kalb *

mit Pommes frites und Preiselbeeren

42.50

Zwiebelrostbraten

Rinds Entrecôte im eigenen Saft mit Bratkartoffel & Röstzwiebeln

44.50

Weinempfehlung

Rotwein

Big John Cuvée 2023

Erich Scheiblhofer; Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

1 dl

9.50



Wörthersee

Österreich zu Gast

Fisch

CHF

Felchen im Kürbiskernmantel mit Nudeln an Rahmsauce und Gemüsestreifen	37.50
Gebratenes Forellenfilet Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	37.50
Zanderknusperli * mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	35.50

Ohne Fleisch geht's auch

Salzburger Käsenocken * Spätzlipfanne mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	26.50
Kärntner Nudelvariation 3 verschieden gefüllte Teigtaschen serviert mit grünem Salat (Tomaten-Mozzarella -, Spinat Knoblauch -, Steinpilz- Füllung)	29.50

Weinempfehlung

Weisswein

1 dl

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021 Weingut Weinrieder; Wachau	9.50
---	------

HOTEL WINKELRIED

STANSSTAD AM SEE



Salzburg

Österreich zu Gast

Dessert

CHF

Ofenfrischer Apfelstrudel *
mit Vanilleglace

12.80

Kaiserschmarrn *
mit Zimt, Zucker und Zwetschgenröster

14.80

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel *

13.80

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

Rindfleisch	Schweiz, Uruguay
Kalbfleisch	Schweiz
Zander	Estland
Forelle	Deutschland
Apfelstrudel	Schweiz
Zwetschkenknödel	Österreich

Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Felchen	Vierwaldstättersee
Brotwaren	Schweiz
Kaiserschmarrn	Österreich