

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Winterstellgut, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Schön, dass Sie da sind.

Es ist mir eine Freude, Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch regionale Köstlichkeiten begleiten zu dürfen. Meine Wurzeln auf dem elterlichen Bauernhof haben mir den achtsamen Umgang mit den Früchten der Natur und der wertvollen Lebensmittel beigebracht, die ich mit Sorgfalt für unsere Gerichte auswähle.

Unsere Speisekarte vereint klassische und besondere Spezialitäten. Die Lebensmittel stammen größtenteils aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut und im Murtal, aus unserer Fischerei Ausseerland und von lokalen Partnern. Wir kochen saisonal und nutzen die überlieferten Techniken des Surens, Einkochens, Beizens und des Räucherns. So wie es hier im Lammertal seit Generationen gemacht wird. Auch unser Brot backen wir selbst. Nach althergebrachter Weise im eigenen Brotbackofen.

Wir verstehen uns als Bewahrer und Interpret typischer Salzburger Spezialitäten. Darum spiegeln die Gerichte, die hier serviert werden, die Region, aus der sie stammen. Sie wurzeln in ihrer Tradition und zeigen dennoch ihren eigenen Charakter. Sie verbinden die Leidenschaft, der Qualität zuliebe zwei, drei Handgriffe mehr zu machen, und die Leichtigkeit, sich dies nicht anmerken zu lassen. Im Winterstellgut bringen gutes Essen und berührende Sinneserlebnisse die Menschen zusammen. Wir hoffen, Ihr Besuch wird genau dies bewirken – natürlicher Genuss und ein Gefühl von traditioneller Gemeinschaft. Unser Team ist mit Herz dabei, um Ihnen dies zu ermöglichen.

Wissen woher's kommt



Saibling
aus der Fischerei Ausseerland



Fritztaler Freilandschwein
Wiesengelter Freilandschwein



Wild aus dem Forst Authal



Mehl und Getreide von der Lerchenmühle/Golling



Lamm vom Neuhausbauer/Lungötz
Tauernlamm



Käse von der Dorfkäserei Pötzlsberger/Adnet
Ziegenkäse vom Fischhof Ziegenparadies/Annaberg



Salzburger Alpenrind



Eier vom Vorderweinau-Hof/Annaberg

Guten Appetit!

Ihr

Florian Huber

und das gesamte Team des Winterstellgut

MIT DEM GEHT'S LOS

Prickelndes

DIE ERFRISCHENDE WINTERGSTÖ MISCHUNG

Thalheimer Waldbeere, Rhabarber,
Zitrone und Soda | € 6,6

UHUDLER SPRIZZ

Thalheimer Uhudlerlimonade, Prosecco,
Alfred Rot Vermouth | € 8,5

EIN GLASERL CHAMPAGNER

„L`UNANIME“ | Champagne AOC Blanc De Blancs Brut,
Noël Bazin 0,1l | € 18

ANREGEND WOHLTUHEND UND STEIRISCH

Sauvignon blanc Sekt Domäne Müller
& Verjus Weingut Tement | € 9,5

Appetitanreger

Hausgemachtes Biobrot und
Bio-Sauerrahm-Butter, feiner Aufstrich
pro Person | € 4

...erweitert um hausgemachten Speck, Würstel
und mehr
pro Person | € 6

Vorspeisen

HIRSCHCARPACCIO

ingelegte Zwetschken
Eierschwammerl und Liebstöckel | € 20

TOMATEN RARITÄTEN

mit Burrata, Basilikum Pesto
und Pinienkernen | € 18

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Kürbiskern Pesto | € 8
mit Annaberger Ziegenfrischkäse | € 18

Aus'm Suppentopf

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit 3erlei Einlagen | € 8

TOMATISIERTE FISCHSUPPE

mit Tauernroggen-Focaccia und Dillcreme | € 12

DER HAUPTGANG

Von saftigen Wiesen

RINDERFILETSPITZEN "STROGANOFF"
Topfen-Kräuterspätzle | € 34

BIO-KALBSRAHMBEUSCHEL
mit Serviettenknödel
als Hauptspeise | € 28
als Vorspeise | € 19

GEKOCHTER TAFELSPITZ
Erdäpfel-Rösti, Wurzelgemüse,
Schnittlauchsauce und Apfelkren | € 30

...und heimischen Gewässern

REINANKE IM GANZEN GEBRATEN
Rahmkohlrabi, wilder Brokkoli
und knusprigen Erdäpfeln | € 33

Das liebe Federvieh

KNUSPRIGE MAISHENDLBRUST
Eierschwammerl-Junglauch-Risotto | € 27

Ned Fisch - ned Fleisch

EIERSCHWAMMERLGULASCH
Brezenknödel und Sauerrahm
als Hauptspeise | € 27
als Vorspeise | € 18

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
im Grana Padano Laib verfeinert
mit Trüffelschaum
und schwarzem Sommertrüffel | € 35

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

FASCHIERTE LAIBCHEN
VOM REH
sautierte Eierschwammerl, Selleriecreme
und eingelegte Kirschen | € 30

Genießermenü

GEBEIZTER LACHS
Gurke, Radieschen,
Granny Smith und Dill Mayonnaise | € 18

ZWEIERLEI VOM TAUERNLAMM
Erdäpfelpaunzen, Zucchini,
Portweinfeigen und Fregola Sarda | € 32

WHERE THE DREAMS...
Valrhona-Caraïbe und Kirsche | € 15

PÉTITS FOURS

Menü | € 62

PASSEND DAZU...

2022 RIED FRAUENWEINGARTEN | WACHAU DAC
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL©
Weingut Sigl, Rossatz
0,75l | € 38,00

2019 BLAUFRÄNKISCH | BURGENLAND, VIELFALT'
Weingut Gober-Freinbichler, Horitschon
0,75l | € 39

ZUM TRINKEN

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink
Red Bull Zero
Red Bull Sea Blue Edition - Juneberry
Red Bull Spring Edition - Waldbeere Sugarfree
Red Bull Summer Edition - Curuba-Holunder
0,25l | € 4,7

The ORGANICS

by Red Bull

Simply Cola, Black Orange
Easy Lemon, Tonic Water
Bitter Lemon, Ginger Ale
Purple Berry, Ginger Beer
Fizzy Peach
0,25l | € 4,7

Rauch Fruchtsäfte

Orange, Apfel 0,2l | € 4
Johannisbeere, Erdbeere, Marille
0,2l | € 4,2

...aus Thalheim

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim: fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

HEILWASSER
prickelnd oder still
0,33l | € 4,0
0,75l | € 8,1

BIER
Märzen und Pils vom Fass
0,2l | € 3,6
0,3l | € 4,6
0,5l | € 5,0

Märzen, Pils
aus der Flasche
0,33l | € 4,6

LIMONADEN
Waldbeere
Himbeere
Uhudler
Kräuter
Ahorn-Zitrone
0,33l | € 4,5

Carpe Diem

Kombucha Classic
0,33l | € 4,5
0,75l | € 9

DER SÜSSE ABSCHLUSS

HIMBEER-TOPFENSCHMARREN

im Reindl serviert

hausgemachtes Vanilleeis | € 15
(inklusive 20 Minuten Vorfreude)

DAS BESTE VON ...

Schafmilchjoghurt

Verbene und Marille | € 15

TIRAMISU

Kaffee-Eis

und Mascarpone-Amaretto-Schaum | € 13

SORBETBRETTL

Drei himmlisch leichte Sorbets | € 8,5

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

verschiedene Sorten | pro Portion € 5,5

Afro Coffee

Verlängerter | € 4

Espresso | € 3,3

Doppelter Espresso | € 4,6

Cappuccino | € 4,4

Latte Macchiato | € 4,8

Häferlkaffee | € 4,9

Afro Tea

Earl Grey, Finest Assam,
Golden Chamomile, Green Leaves,
Herbal Amber, Minty Breeze,
Pure White, Yellow Sun, Fruit Fields,
€ 4,2

After Dinner Drinks

COCKTAILS

ORANGE-SPRITZ

Aperol, Prosecco, RBO Black Orange | € 10,9

GIN & TONIC "WSG"

Blue Gin, V.D.N., RBO Tonic Water | € 13,5

VERY BERRY

Rosé Wermut, RBO Purple Berry | € 10,9

WHISKEY-HIGHBALL

Jack Daniels, Angostura, RBO Ginger Ale | € 12,9

BITTERS | SOURS | WHISKYS

APOTHEKE

Courvoisier, Pfefferminz-Likör, Fernet Branca | € 7,9

AVERNA-SOUR

Averna, Orangen- und Zitronensaft, Läuterzucker | € 9,5

HIGHLAND-PARK

Single Malt Scotch 12 y 4cl | € 12,7

ARDBEG UIGEADAIL

Islay Single Malt 4cl | € 15,8

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.