



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Goldener Oktober 2026



Herzlich Willkommen
Bacchusstube
im Winzerhof Rainer Klöckner
Steinweg 4, 55452 Guldental
GEÖFFNET 02.10.2026 bis 11.10.2026
FR, SA ab 18.00 UHR, SO ab 16.00 Uhr

WECHSELNDE
TAGESSPEZIALITÄTEN
DIESE SIND HIER NICHT ABGEBILDET.



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

VORSPEISEN

Kaspressknödel

serviert mit Salatbouquet

Ausführliche Hinweis Allergene: nächste Seite



Wein
Empfehlung:
Nr. 9
Grauburgunder
feinherb

8,50 €

Veg

Karamellisiertem Ziegenkäse mit Salatbouquet

mit Zwetschken-Röster

serviert mit Brot

als Hauptspeise



Wein
Empfehlung:
Nr. 13
Sauvignon blanc



8,50 €

16,50 €

Wild & ein Hauch von Südtirol (ab 2 Pers.)

Hunsrücker Wild-Rohbeisser, Südtiroler Schinken,
Basilikumaufstrich, Brot

14,00 €

Allergene: Der Ziegenkäse ist laktosefrei, Brot enthält Weizen und Gluten.

Dressing: Essig & Öl (mit Senf), Hausdressing mit Mayonnaise, Dijonsenf, Paprika



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Kaspressknödel

kein typischer Knödel, aber echt lecker!

Veg



Die hausgemachten Kaspressknödel servieren
wir mit grüner Kräutersauce und
warmer Bratensauce sowie einem Salatbouquet

16,50 €

Der Kaspressknödel ist eine Spezialität aus dem Salzburger Land. Dieser knusprig gebratene (gepresste) Knödel wird zubereitet aus geriebenen Kartoffeln, Weißbrotroutons, geschmorten Zwiebeln, Salz, Majoran und Pinzgauer Bierkäse.

Auf Wunsch gerne ohne Bratensauce - für Vegetarier geeignet,
dafür gibt's mehr Kräutersauce.



Wein
Empfehlung:
Nr. 9
Grauburgunder
feinherb

Allergene: Weißbrot enthält Weizen bzw. Gluten. Der Käse aus dem Pinzgau ist farbstoff-frei und laktosefrei. Die Bratensauce ist glutenfrei wir stärken mit Kartoffeln, meist wird die Sauce noch verfeinert mit Senf und Wein – Wein enthält Sulfite und Senf zählt auch zu den Allergenen. Die Kräutersauce wird angereichert mit Majonaisse (enthält Eiweiß).

„Gschmorte Ochsenbäckchen Bravura“

glutenfrei

serviert mit Spätzle, Salat
und Preiselbeerpfirsich



Wein
Empfehlung:
Nr. 27
Cabernet Dorsa
trocken

22,00 €

Ochsenbäcken sind ein feines Teilstück vom Rind -
nämlich das Backenfleisch.

Das am Ende der Garzeit sehr zarte Fleisch
wurde in Klöckner's Bravura Rotwein
mit Wurzelgemüse sehr lange geschmort.



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Klassiker



Wein
Empfehlung:
Nr. 20
Spätburgunder
Rotwein trocken

Puten-Masala

18,00 €

Gebratene Putensteaks mit
Einer Kokossauce mit Garam-Masala
Bratkartoffeln & Salat

*Sauce mit Sahne verfeinert (mit Lactose)

Hirschsteakmedaillons mit Bratkartoffeln
und Salatteller

glutenfrei

24,50 €

Um ein Optimum an Qualität und Genuss mit möglichst geringer Garzeit auf den Teller zu bringen, servieren wir Ihnen meist **mehrere kleine Rinderhüftsteaks**. Wir schneiden deshalb das Fleisch aufwendig selbst zu und legen es selber ein.
Allergene: Kräuterbutter enthält Milcheiweiß, Laktose, Brot enthält Gluten.



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

„Bacchustuben-Pfannerl“

Potpourri von Schweinefilet,
Rinderhüfte und Geflügel 22,50 €
serviert mit Spätzle und Salat



**Wein
Empfehlung:
Nr. 7**
Grauer
Burgunder
trocken



Allergene: In der Soße ist Milch, Senf (Laktose) enthalten. Butterspätzle mit Gluten (Weizenmehl).

Desserts



Eispalatschinken

Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,
mit Schokoladensauce

8,50 €

ODER mit steirischem Kürbiskernöl

8,50 €

„Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce“

serviert mit Vanilleeis

8,50 €





WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

TERMINE 2026:

02. Oktober bis 11. Okt. 2026

An zwei Wochenenden ist unsere Bacchusstube geöffnet

FR+SA ab 18.00 Uhr, SO ab 16.00 Uhr

Wir bieten deutsch-österreichische Spezialitäten
aus der Winzerhofküche an.

Sitzplatzreservierung empfehlenswert.

14. November 2026 und 21. November 2026

Kulinarische moderierte Weinproben mit 5-Gänge Menü

Preis 85,00 €/Person

5 x Genuss aus der Küche,

10 x Genuss aus dem Glas

Nur mit Voranmeldung

Beginn: 18.00 Uhr

25. November

02. Dezember

09. Dezember

Mittwochsglücken im Winzerhof

Treffpunkt ab 17.30 Uhr

Der wahrscheinlich gemütlichste Treffpunkt
in Guldental am Mittwoch.

Zwanglos, keine Sitzplatzreservierung,

Glühwein und Weinausschank,

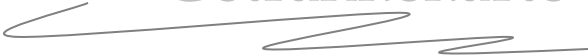
und ein paar Kleinigkeiten gibt's immer zum Esse!



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

AUSZUG Wein & Getränkekarte



Alle unsere Weine sind Gutsabfüllungen,
gewachsen in unseren Guldentaler Weinbergen!
Unsere Weine enthalten Sulfite.



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Sekt & Perlwein & Secco

- | | |
|----|---|
| 36 | Pinot noir Rose Sekt brut
traditionelle Flaschengärung 12,5 % A |
| 38 | Perlegro® Secco
Perlwein, mit zugesetzter Kohlensäure
frisch, fruchtig, prickelnd 11,5 % A |
| 38 | Apfel Secco alkoholfrei |



Nr. Weißweine

- | | | |
|----|---------------|--|
| 10 | 2024er | Weißburgunder trocken
blumig, fruchtig, elegant |
| 7 | 2024er | Grauer Burgunder, trocken
körperreich, „softe“ Fruchtsäure |
| 13 | 2024er | Sauvignon Blanc, trocken
frische Stachelbeeraromen, mineralisch |
| 14 | 2024er | Blanc de noir Spätburgunder
der weiße Wein aus roten Trauben ... |
| 8 | 2023er | Riesling, trocken
fruchtig, anregend |





WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Nr. **Weißweine**

4	2023er	Bacchus, feinherb fruchtig, harmonisch und delikat	4,90 €	16,00 €
73	2023er	Calardis blanc, feinherb Zukunftswein – neue robuste Rebsorte	4,90 €	16,00 €

Nr. **Rotweine**

27	2023er	Cabernet Dorsa, trocken Kirsche, Paprika...im Holzfass gereift		
20	2023er	Spätburgunder Rotwein, trocken rubinrot, tanninreich...im Holzfass gereift		
23	2023er	Spätburgunder Rotwein halbtrocken samtig, weich, vollmundig		



UND NATÜRLICH SÄFTE, BIONADEN, BIER UND VIELES MEHR!
ALLERGENHINWEISE STEHEN AUF DER SPEISEKARTE UND SIND HIER NICHT
ALLE DETAILLIERT BESCHRIEBEN.