# BENVENUTO

## Geschiedenis WinselerHof

WinselerHof is een van de oudste boerderijen in omgeving van Landgraaf. Rond 1655 wordt er al geschreven over de hoeve Winzeler. De naam is afgeleid van het Duitse woord “Winzer”, wijnbouwer.

Uit oude gegevens blijkt dat op enkele honderden meters van de hoeve druiven werden geteeld. De eerst vermelde eigenaar was Graaf van Saffenburg en een van de laatste eigenaren was de familie Keybets.

Een gedeelte van de carréhoeve was opgetrokken uit veldbrandstenen die ter plekke werden gegraven en gebakken, het andere gedeelte was opgebouwd uit houten vakwerk. Het dak was tot eind 19e eeuw van stro.

Rondom de binnenplaats, met mestvaalt, waren de paarden-, varkens-, koeien- en schapenstallen en het woonhuis gevestigd.

Na 1920 is er weinig meer veranderd aan de hoeve, maar door de mijnbouw in de directe omgeving van de boerderij heeft het pand vanaf 1943 veel schade opgelopen vanwege grondverzakkingen. Dit had als gevolg dat een gedeelte van de schuur in 1981 is ingestort.

Nadat Camille Oostwegel de WinselerHof heeft overgenomen van de Gemeente Kerkrade is hij in 1985 gestart met de restauratie en herinrichting van de hoeve tot een hotel en restaurant.

## Luigi's Bar

Een bar zoals een Italiaanse bar hoort te zijn! Gezellig borrelen in een prettige ambiance. Genieten van de Italiaanse wijnen uit onze wijnkelder, een koel biertje en huisgemaakte Italiaanse 'aperitivo' hapjes.

In Luigi's Bar bent u natuurlijk ook welkom voor een kopje koffie met gebak.

### Openingstijden

| | |
|---|---|
| Zondag t/m donderdag: | vanaf 17.00 uur |
| Vrijdag en zaterdag: | vanaf 15.00 uur |

## Pirandello

Het Italiaans georiënteerde Pirandello heeft een fris en strak interieur. Vanuit het tuinpaviljoen heeft u schitterend uitzicht op de wijngaard en kruidentuin. Chef-kok Raoul Goovaerts en zijn team bereiden verrassende gerechten met verse, regionale en vaak biologische ingrediënten, indien mogelijk van eigen landgoed. De Italiaanse wijnen zijn exquis en de menukaart biedt garantie voor een memorabele lunch of diner.

### Openingstijden

Dagelijks
Lunch: 12.00 – 15.00 uur
Diner: 18.00 – 21.00 uur

## APERITIEF VAN DE MAAND

### Aperol Spritz

Geniet van één van de meest authentieke Italiaanse aperitieven: Aperol Spritz.

Aperol Spritz wordt gemaakt op basis van Aperol toegevoegd door prosecco en mineraalwater gegarneerd met een schijfje sinaasappel.

(Aperol wordt o.a. gemaakt van bittere sinaasappel, gentiaan, rabarber en kina).

**€ 4,50** per glas

## SPECIAAL BIER VAN DE MAAND

### Amstel Radler

Amstel Radler is geïnspireerd op een bijna 100 jaar oude Beierse traditie. Op een zonnige middag in juni 1922 werd in Zuid-Duitsland een grote fietstocht georganiseerd waaraan meer dan 13.000 fietsers meededen. Het café van Franz Xavier Kugler was gelegen aan de route. Hij kreeg het zo druk dat zijn bier op dreigde te raken. Dit kon hij niet laten gebeuren en bedacht een extra verfrissende oplossing. Hij mixte zijn pils met sprankelend citroenwater.
Speciaal voor de fietsers, zei Kugler en hij gaf zijn dubbel verfrissende mix dan ook de naam Radler.

**€ 3,95** per fles

## WIJNSELECTIE VAN DE MAAND

Deze Pinot Grigio is gemaakt door het ambitieuze wijnhuis Teresa Raiz en is reeds meermaals onderscheiden in wijngidsen en op internationale wedstrijden.

De Pinot Grigio druif vindt in regio Friuli een nagenoeg perfect en ongeëvenaard terroir. Deze droge witte wijn heeft een strogele kleur en is aangenaam zacht. Een rijk boeket van tropisch fruit met nuances van vanille maken deze wijn bijzonder geliefd.

Zijn elegante smaak past zeer goed bij elke lichte maaltijd, bij vis en schaaldieren, of als aperitief.

**D.O.C. Pinot Grigio**
Teresa Raiz
100% Pinot Grigio
Friuli

**€ 5,50** per glas

**€ 27,00** per fles

WINSELERHOF®

## VINI BIANCHI

**D.O.C. ROCCA VENTOSA €24,50 per fles**
Uva: Chardonnay
Cantina Tollo
ABRUZZO

**€ 27,- per fles**
**VINO DA TAVOLA CINZIA**
Uve: Pinot Bianco, Riesling, Friuliano
Visintini
FRIULI

**I.G.P. CAVALLINA TERRE SICILIANE**
Uve: Grillo,Pinot grigio
Carlo Pellegrino
SICILIA

**I.G.P. BIANCO SALENTO**
Uve: Malvasia bianco, Chardonnay
Lucarelli
PUGLIA

## VINI ROSSI

**D.O.C. ROCCA VENTOSA €24,50 per fles**
Uva: Sangiovese
Cantina Tollo
ABRUZZO

**€ 27,- per fles**
**D.O.C. SCAIA ROSSA**
Uva: Corvina
Tenuta Sant' Antonio
VENETO

**I.G.P. MASSERIA PIETROSA**
Uva: Negroamaro, Malvasia Nera
Cantine San Marzano
PUGLIA

**D.O.C. OSA**
Uve:Sangiovese, Merlot, Cabernet, Cigliegiolo
Fattoria Querciarossa
TOSCANA

WinselerHof®

## BEVANDE CALDE

| | |
|---|---|
| Koffie/ Espresso | € 2,60 |
| Cappucino | € 2,75 |
| Thee | € 2,60 |
| Latte Machiato | € 3,50 |
| Koffie Verkeerd | € 2,75 |
| Mokkaservies | € 5,20 |
| Chocomel warm/koud | € 2,50 |
| Slagroom | € 0,25 |
| Koffie met | |
| Limburgse vlaai | € 4,95 |

## BEVANDE FREDDE

| | |
|---|---|
| Coca Cola/ Coca Cola Light | € 2,25 |
| Fanta / Sprite / Cassis | € 2,25 |
| Norda plat / bruis 0,2L | € 2,25 |
| Lipton Ice Tea / Tonic | € 2,50 |
| Bitter Lemon / Rivella Light | € 2,50 |
| Vruchtensappen | € 2,50 |
| Verse Jus d'Orange | € 4,50 |
| Crodino | € 3,50 |
| Italiaanse frisdrankjes | € 3,50 |
| Norda plat / bruis 0,75L | € 5,50 |

WinselerHof®

## BIRRE

| | |
|---|---|
| Brand Pilsener 0,2L | € 2,60 |
| Brand Pilsener 0,5L | € 4,50 |
| Palm 0,3L | € 3,95 |
| Le Verger de Camille | € 4,50 |
| Wieckse Witte 0,3L | € 3,95 |
| Wieckse Rosé 0,25L | € 3,50 |
| Westmalle dubbel/trippel | € 4,50 |
| Erdinger Alcoholvrij 0,3L | € 4,50 |
| Brand Dubbelbock 0,3L | € 3,95 |
| Brand Weizen 0,3L | € 3,95 |
| Brand Lentebock 0,3L | € 3,95 |

## VINO E SPUMANTE A BICCHIERE

| | |
|---|---|
| Prosecco de Faveri | € 6,95 |
| Glas huiswijn wit/rood | € 4,95 |
| Fles huiswijn | € 24,50 |

## CUCINA

**Italiaanse ciabatta € 8,25**

- Carpaccio di Manzo met truffelcrème
- Livar Prosciutto met Limburgse mosterd
- Gerookte zalm met saffraanmayonaise
- Mozzarella Caprese

**Aperitivo hapjes**

| | |
|---|---|
| Italiaans & Nederlands kaasbordje | **€ 9,50** |
| Italiaanse worst en vleessoorten | **€ 9,50** |
| Van Dobben bitterballen | **€ 5,50** |
| Gemarineerde olijven, gedroogde tomaatjes, tapenades & geroosterd brood | **€ 4,75** |
| Luxe notenmelange | **€ 2,75** |