

## **BENVENUTI GESCHIEDENIS WINSELERHOF**

Winselerhof is een van de oudste boerderijen in de 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 van de Winselerhof 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 19<sup>e</sup> eeuw van stro.

Rondom de binnenplaats waar u zich nu bevindt waren in deze tijd de mestvaalt, paarden-, varkens-, koeien- en schapenstallen en het woonhuis gevestigd, het woonhuis was gevestigd waar u nu de hotelreceptie en Restaurant Pirandello kunt vinden.

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 is hij in 1985 gestart met de volledige restauratie en herinrichting van de hoeve tot Hotel Winselerhof en Restaurant Pirandello.

## LUIGI'S RESTAURANT & BAR

U bent in Luigi's Restaurant & Bar van harte welkom om te genieten van een heerlijke lunch. Wij hebben een mooie lunch samengesteld, die indien gewenst binnen één uur geserveerd kan worden. U bent natuurlijk ook welkom voor een kopje koffie met Limburgse vlaai. Na de lunch zal Luigi's als bar geopend zijn, waarbij u in gezellige sferen kunt genieten van een drankje en hapje.

Onze chef de cuisine Raoul Goovaerts heeft een aantal gerechten geselecteerd waaruit u kunt kiezen, deze vindt u op de volgende pagina's terug. Hij werkt nauw samen met onze topleveranciers, om zorg te dragen voor dagverse en seizoensgebonden producten, die door hem en zijn team worden verwerkt tot spannende gerechten in een delicaat Italiaans jasje.

### **Wij serveren tijdens de lunch (tussen 12.00 – 15.00 uur) het volgende:**

- Een 2-gangen **Businesslunch à € 31,50** per persoon bestaat uit; voorgerecht / hoofdgerecht welke u zelf uit de kaart kunt kiezen, ter afsluiting serveren wij een kopje koffie/thee met friandises.
- Een 3-gangen lunch **Giro-lunch à € 39,-** per persoon bestaat uit; voorgerecht / hoofdgerecht / dessert welke u zelf uit de kaart kunt kiezen\*, bij keuze van kaas ipv dessert (**supplement € 7,50**)
- Alle gerechten zijn natuurlijk ook los te bestellen, hiervoor gelden de gepubliceerde prijzen.

\* Indien u uw lunch wenst uit te breiden met een tussengerecht bedraagt de toeslag **€ 13,-** per persoon.

### **Openingstijden:**

Dagelijks van 12.00 - 15.00 uur voor de lunch

Vrijdag en zaterdag vanaf 12.00 uur ook als bar / borrel

## **ANTIPASTI / VOORGERECHTEN**

### **VOORGERECHTEN**

Cannelloni van kabeljauw en rettich met Hollandse garnalen, Amalfi en venkel	€ 15,50
Carpaccio van hert met hertensukade, bereidingen van biet en krokante Pecorino	€ 15,50
Italiaanse salade met dun gesneden ossenhaas en truffel	€ 15,50

### **WARME GERECHTEN**

Truffeltagliatelle met truffelroerei, paddenstoelen en schuim van Parmezaanse kaas	€ 22,50
Gebraiseerde varkenswang met knolselderij, paddenstoelen en zuurkool-truffel ravioli	€ 23,50
Vis van de dag	€ 23,50

### **DESSERTS**

Tiramisu met gemarineerde mandarijn, stracciatella ijs en Amaretto sabayon	€ 12,50
Diverse Italiaanse kaassoorten met huisgemaakte appelstroop en notenbrood	€ 15,50
Koffie met zoetigheden	€ 6,-

## KLEINE KAART

### Te bestellen tussen 12.00-21.00 uur

#### Italiaans broodje

€ 8,50

- Tiroler speck met Limburgse mosterd crème
- Rilette van kabeljauw met saffraan crème en gedroogde tomaat
- Fontina met Mostarda crème, olijf en rucola

#### Anti pasti:

- per due
- Diverse Italiaanse kaassoorten met huisgemaakte appelstroop, honing en notenbrood
- Parmaham met grissini
- Pizza truffel, Proscuitto, Artisjok, Mozzarella
- Bitterballen met mosterd
- 

€ 23,50

€ 15,50

€ 9,50

€ 10,50

€ 7,50

## HUISWIJNEN

### OOSTWEGEL COLLECTION ST. MARTINUS

Wijndomein St. Martinus maakt voor Oostwegel Collection verschillende wijnen. De druiven die gebruikt worden in de wijnen zijn afkomstig van de wijngaard bij Château St. Gerlach, genaamd het Wijland.

**Mosaïc 3.5** Glas € 9,75 Fles € 49,50  
Deze mousserende wijn is gemaakt van de Johanniter druif en volgens de méthode traditionnelle gevinificeerd. Door een lagering van 36 maanden op gist heeft deze wijn een mooie volle krachtige structuur en een fijne mousse.

#### Wijn 265

Deze wijnen zijn gemaakt van druivensoorten groeiend op wijngaard Wijland. In samenwerking met St. Martinus worden deze wijnen gemaakt. Het getal 265 staat voor de gemiddelde hoogtemeters van wijngaard Wijland en St. Martinus.

**Wit 265** Glas € 6,50 Fles € 32,50  
Een frisse en fruitige witte wijn met tonen van groene appel en limoen, opgevolgd door een hele mooie tropische afdrank.

**Rosé 265** Glas € 6,50 Fles € 32,50  
Een frisse rosé wijn met zachte tonen van aardbei en framboos. Kortom een lekkere frisse rosé om van te genieten op elk moment van de dag.

**Rood 265** Glas € 6,50 Fles € 32,50  
Een zachte frisse en fruitige rode wijn, met een korte eikenhouten lagering. Deze wijn kenmerkt zich door de fruitige tonen van rood en zwart fruit.

#### Hommage

Deze premium wijnen worden gemaakt van druivensoorten groeiend op wijngaard Wijland. De namen van deze wijnen komen van Judith en Camille Oostwegel sr. Dit zijn de ouders van Camille Oostwegel. Hij heeft deze wijnen als dankbaarheid vernoemd naar zijn ouders, oftewel een 'Hommage'.

**Judith** Glas € 7,- Fles € 37,50  
Een volle en fruitige witte wijn met smaken van steenfruit, perzik en abrikoos. Een volle afdrank door de houtlagering op barrique vaten.

**Camille** Glas € 7,- Fles € 37,50  
Een volle en fruitige rode wijn met smaken van rode bessen, bramen en zwarte kersen. In de afdrank vindt u delicate tannines.

### CANTINA TOLLO, ROCCA VENTOSA

Afkomstig uit de Abruzzes van Italië. De Abruzzes kenmerkt zich door veel bossen en steile bergen met een microklimaat. De wijngaarden in deze provincie zijn gericht richting de Adriatische zee, wat zorgt voor frisse mineralen en zuren in de wijn.

**Chardonnay** Glas € 5,95 Fles € 31,50  
Het afwisselende reliëf van de Abruzzes zorgt voor een afwisselend microklimaat en resulteert in deze chardonnay getypeerd door veldbloemen, rijp steenfruit en heeft een lichte houtrijping gehad.

**Sangiovese** Glas € 5,95 Fles € 31,50  
Heel kenmerkende aroma's van kersen en pruimen. Zachte, toegankelijke wijn met smaken van rijp rood fruit en licht cederhout.

**Voor onze uitgebreide selectie Italiaanse en Limburgse wijnen, verwijzen wij u graag door naar onze wijnkaart**

## APERITIEF/APERITIVO

### **Aperol Spritz** € 8,25

*A variation on Spritz, created during the Austrian occupation of northern Italy, the occupiers found the Prosecco too strong and simply added water to the wine. Campari later perfected this with Aperol.*

### **Malfy Rosa Gin & Tonic** € 11,00

*Een elegante combinatie van Siciliaanse grapefruit en limoen. Malfy gin beschrijft in zijn slogan de levensstijl; "geniet van het leven". Deze noord Italiaanse gin is op zijn best tijdens lange avonden met goed gezelschap.*

### **Disaronno Sour** € 8,50

*Een razend populaire cocktail die is overgewaaid uit de Londense cocktailscene.*

### **Negroni** € 8,50

*Deze klassieke cocktail is ontstaan in 1919, toen graaf Camillo Negroni in Cafe Casoni (thans Cafe Giacosa) een met gin aangelengde Americano bestelde.*

## MOCKTAIL/SENZA ALCOOL

### **Forest Fruit** € 7,50

*Een verfrissend fruitbommetje.*

### **Crodino Spritz** € 7,50

*Crodino, alcohol vrije prosecco, bruiswater*

## MOUSSERENDE WIJNEN/SPUMANTE

### **Bollicine di Pirandello** Glas € 9,75 Fles € 46,50

*Bollicine vertaalt letterlijk naar bubbel, dit is een frisse, droge mousserende wijn van ons eigen landgoed, gebotteld door wijngoed Fromberg. Gemaakt op méthode traditionelle, van de müller thurgau druif.*

### **Marsuret Prosecco Superiore** Glas € 8,25 Fles € 40,-

*Typische brut prosecco, zeer sprankelend begin van uw avond. Lichte strokleur, fruitig en bloemrijk boeket, gemaakt van de glera druif.*

### **Mosaic 3.5** Glas € 9,50 Fles € 49,50

*Afkomstig van Wijland bij Chateau St. Gerlach gemaakt door wijngaard St. Martinus uit Vijlen op de méthode traditionelle. Een volfruitige structuur en een fijne mousse.*

### **Ca'del Bosco, Franciacorta** Fles € 71,-

*Deze Cuvée Prestige heeft gemiddeld 25 maanden gerijpt wat resulteert in een volle Franciacorta waarin weinig sulfiet terug te vinden is en hierdoor heel zuiver, aantrekkelijk en meegaand. Gemaakt van de Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Bianco druif.*

### **Louis Roederer, Champagne** Fles € 90,-

*Deze brut premier champagne is op de méthode traditionelle gemaakt. Deze champagne wordt minimaal 3 jaar in kelder bij Louis Roederers bewaard. Gemaakt van de Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier.*

## FRISDRANK / BEVANDA

Sourcy blauw / rood	€ 2,95
Sourcy pure blauw / rood 75cl	€ 6,50
Coca cola regular / zero	€ 2,95
Fuze tea sparkling / green	€ 2,95
Royal Club appelsap	€ 3,50
Royal Club bitter lemon	€ 2,95
Royal Club ginger ale	€ 2,95
Royal Club tomatensap	€ 3,50
Royal Club tonic	€ 2,95
Sprite	€ 2,95
Fanta sinas	€ 2,95
Fanta cassis	€ 2,95
Fever tree Indian tonic	€ 4,50
Fever tree Mediterenian tonic	€ 4,50
Rivella	€ 2,95
Chocomel	€ 3,50
Fristi	€ 3,50
Melk	€ 2,95
Verse jus d'orange	€ 4,75
Crodino	€ 4,-

## WARME DRANK / BEVANDA CALDE

Koffie	€ 2,95
Cappucino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,75
Latte Macchiato	€ 4,-
Espresso	€ 2,95
Espresso doppio	€ 4,95
<i>Decafé mogelijk tegen gelijke prijzen</i>	
Warme chocolademelk	€ 3,75
Slagroom	€ 0,75
Thee	€ 2,95
Verse munt thee	€ 4,-
Verse gemberthee	€ 4,-
Koffie speciaal	€ 9,-
✓ Italian	
✓ French	
✓ Spanish	
✓ Irish	
✓ Dutch	
Glühwein (seizoen)	€ 4,50

## STERKE DRANK/BEVANDA FORTE

Bacardi carta blanca	€ 4,50
Havana rum 7 anos	€ 9,-
Malibu	€ 4,50
Vodka Smirnoff	€ 5,-
Bols jonge jenever	€ 3,50
Bols zeer oude jenever	€ 3,50
Bols Corenwijn	€ 3,50
Els La Vera	€ 3,50
Schröbbeler	€ 3,50
Jägermeister	€ 4,50

## GIN/GIN

Malfy Limone	€ 7,-
Malfy Rosa	€ 7,-
Bacür Bottega	€ 6,50
Gordon's	€ 5,50
Hendrick's	€ 7,50
Monkey 47	€15,50

## LIKEUR/LIQUORE

Amaretto Disaronno	€ 5,50
Amarguinha	€ 5,50
Averna	€ 5,50
Baileys Irish cream	€ 5,50
Campari	€ 5,50
Coebergh bessen	€ 5,50
Cointreau	€ 5,50
Dom Benedictine	€ 7,50
Drambuie	€ 7,50
Fernet Branca	€ 7,50
Frangelico	€ 5,50
Grand Marnier	€ 7,50
Kahlua	€ 5,50
Limoncello Palini	€ 5,50
Limoncello Villa Massa	€ 5,50
Liquor 43	€ 5,50
Moretta Covalo	€ 5,50
Passoa	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Ramazotti	€ 5,50
Ricard	€ 5,50
Sambuca Isobella	€ 5,50
Tia Maria	€ 5,50



## WHISKY/WHISKY

Aberfeldy 12 yrs	€10,50
Aultmore 12 yrs	€12,50
Glenfiddich 12yrs	€ 9,-
Jameson	€ 5,50
Johnnie Walker Red label	€ 5,50
Lagavullin 16yrs	€19,50

## COGNAC/CALVADOS

Armagnac	€ 5,50
Busnel Calvados v.s.o.p.	€ 8,-
Hennessy V.S.	€ 9,50
Remy Martin V.S.O.P.	€11,50

## GRAPPA/GRAPPA

Sarpa di Poli	€ 5,50
<i>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i>	
Sarpa oro di Poli	€ 6,-
<i>Merlot &amp; Cabernet</i>	
Cleopatra oro	€ 8,50
<i>Moscato, 1 jaar eikenhout</i>	
Borgogno	€10,-
<i>Nebbiolo Barolo</i>	

## PSV

Fonseca white port	€ 4,-
Fonseca ruby port	€ 4,-
Fonseca tawny port	€ 4,-
Fonseca tawny 10yrs port	€ 6,50
Martini bianco	€ 4,-
Martini rosso	€ 4,-
Sherry Tio Pepe	€ 4,-

## BLONDE BIEREN

### Affligem Blond (Fles)

€ 4,50

*Een zacht blond abdijbier, milde bitterheid en lichte fruitsmaken.*

Percentage 6,8%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \*\* Bitter \*\* Fruitig \*\*

### Brugse zot (Fles)

€ 5,50

*Een soepel en subtiel bier met een zachte afdrank.*

Percentage 6,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*\*

### Duvel (Fles)

€ 5,50

*Een blond bier met een lichte bittere smaak en een volle witte schuimkraag.*

Percentage 8,5%

Aroma \*\*\*\* Zoet \*\* Zuur \*\* Bitter \*\*\* Fruitig \*

### Fourchette (Fles)

€ 5,50

*Een licht fruitig/kruidig blond bier met een stevige afdrank.*

Percentage 7,5%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \*\* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*\*\*

### La Chouffe Blond (Fles)

€ 5,50

*Een verfrissend krachtig/kruidig blond bier met aroma's van citrusvruchten.*

Percentage 8,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\*\* Zuur \*\* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*\*\*

## DONKERE BIEREN

### Affligem Dubbel (Fles)

€ 4,50

*Een zacht donker abdijbier met lichtzoete tonen van oa. Karamel.*

Percentage 6,7%

Aroma \*\*\* Zoet \*\*\* Zuur \*\* Bitter \*\* Fruitig \*\*

### Brand Oud Bruin (Fles)

€ 3,50

*Een mildzoete klassieker met een vleugje karamel.*

Percentage 3,5%

Aroma \*\* Zoet \*\*\*\* Zuur \* Bitter \* Fruitig \*\*

## PILSENER

### Amstel Radler (Fles)

€ 3,50

*Een natuurlijke verfrissende mix van Amstel bier en citroenwater.*

Percentage 2,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\*\*\* Zuur \*\* Bitter \*\* Fruitig \*\*\*

### Birra Moretti L'Autentica (Fles)

€ 4,50

*Een traditioneel Italiaans gebrouwen pilsener zacht van smaak.*

Percentage 4,6%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*

### Brand Pilsener (Tap)

20 cl € 2,95

*Een volmout gebrouwen pilsener met een krachtige afdrank.* 50 cl € 6,00

Percentage 5,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \*\* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*

## OVERIGE SPECIAAL BIEREN

### Brand India Pale Ale (Fles)

€ 4,50

*Een fris bier met een zachte bitterheid en mangoachtige aroma's.*

Percentage 7,0%

Aroma \*\* Zoet \*\* Zuur \* Bitter \*\* Fruitig \*\*\*

### **Brand Weizen (Fles)**

€ 4,50

*Een licht fruitig/kruidig witbier met een zachte frisse afdronk.*

Percentage 5,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\* Zuur \*\* Bitter \*\* Fruitig \*\*\*

### **Tripel Karmeliet (Fles)**

€ 5,50

*Een goudgeel bier met een witte schuimkraag en een recept uit 1679.*

Percentage 8.4%

Aroma \*\*\*\* Zoet \*\*\* Zuur \*\* Bitter\*\*\*\* Fruitig \*\*\*

### **Vedett Extra White (Fles)**

€ 5,50

*Een fris natuurlijk witbier met fruitige tonen van sinasappel.*

Percentage 4,7%

Aroma \*\*\* Zoet \*\*\* Zuur \*\* Bitter \*\*\* Fruitig \*\*\*\*

### **Liefmans Fruitesse (Fles)**

€ 5,50

*Een fris en fruitig bier on the rocks met smaken van framboos en aardbei.*

Percentage 3,8%

Aroma \*\*\*\* Zoet \*\*\*\*\*Zuur \*\*Bitter \*\* Fruitig \*\*\*\*\*

### **Bier van het moment**

€ 4,50

*Vraag naar ons bier van het moment.*

## **ALCOHOLVRIJ**

### **Amstel malt (Fles)**

€ 3,-

*Een natuurlijk gebrouwen alcoholvrij bier, vol en zacht van smaak.*

Percentage 0,0%

Aroma \*\* Zoet \*\*\* Zuur \* Bitter \* Fruitig \*\*

### **Amstel Radler 0.0 (Fles)**

€ 3,-

*Een dorstlessende mix van citroen en limoen en amstel 0.0.*

Percentage 0,0%

Aroma \*\*\* Zoet \*\*\*\*Zuur \*\* Bitter \*\* Fruitig \*\*\*

### **Brand weizen 0.0 (Fles)**

€ 4,-

*Een fris en fruitig bier en lekker vol van smaak.*

Percentage 0,0%

Aroma \*\* Zoet \*\*\* Zuur \*\* Bitter \* Fruitig \*\*\*\*