

## **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 LUNCHRESTAURANT & BAR**

U bent in Luigi's lunchrestaurant & bar van harte welkom om te genieten van een heerlijke lunch of een Italiaanse High Tea. Wij hebben een mooie lunch samengesteld, die indien gewenst binnen één uur geserveerd kan worden. In Luigi's bar bent u 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-kok 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 – 14.00 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 à **€ 35,50** per persoon bestaat uit; voorgerecht/ hoofdgerecht/ dessert welke u zelf uit de kaart kunt kiezen\*.
- 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:***

Maandag – Zondag van 12.00 - 14.00 uur voor de lunch

Vrijdag en zaterdag vanaf 15.00 uur ook als bar/ borrel

## ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

### MARCHE

Wildzwijn | Coppa | gefrituurde olijf | Pecorino

€ 14,50

### FRIULI VENEZIA

Garnalen | Prosciutto | venkelsalade | appel

€ 16,50

### CALABRIA

Pastinaak-aardappelsoep | rode ui | paddenstoel

€ 14,50

## SECONDI PIATTI / HOOFDGERECHTEN

### PUGLIA

Parelhoen | knolselderij | rucola | rode peper

€ 20,50

### PIEMONTE

Romige tagliatelle | truffel | Toma Piemontese

€ 20,50

### VENETO

Tongschar | gepofte pompoen | polenta

€ 20,50

## DOLCI / DESSERTS

### SICILIA

Amandelcake | sinaasappel crème | specerijen sorbet

€ 15,-

### ITALIA

Verschillende Italiaanse kaassoorten | notenbrood | Limburgse appelstroop

€ 16,-

### LIMBURG

Koffie | friandises

€ 6,-

## KLEINE KAART

**Antipasto per due** (te bestellen tussen 12.00-18.00 uur)

Diverse Italiaanse vlees- & kaassoorten, gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, diverse tapenades en geroosterde focaccia *voor 2 personen*

€ 20,25

**Italiaans broodje** (te bestellen tussen 12.00-21.00 uur)

- met prosciutto, geitenkaas en vijgen
- met rundercarpaccio en truffelcrème
- met vitello tonnato
- met gerookte zalm en Limburgse mosterdcrème

€ 9,-

**Voor de kleine trek** (vanaf 12.00 uur)

Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, diverse tapenades en geroosterde focaccia

€ 9,-

Bitterballen

€ 7,-

Formaggi Misti

€ 16,-

## WIJNSELECTIE VAN DE MAAND



### Castel Firmian Pinot Grigio

Sprankelend Pinot Grigio! Strogeel van kleur. Aan alle kanten fris en fruitig. Met geuren en smaken van golden delicious appel, bloesem en knisperend citrusfruit. De wijn voelt zacht en verfijnd aan en heeft frisse zuren.

Mezzacorona  
100% Pinot Grigio  
Trentino

**€ 7,2**

**€ 39,-**

per glas

per fles

## APERITIEF VAN DE MAAND

### Limoncello Fizz

Een combinatie van Limoncello met Prosecco.

**€ 7,50**

per glas

## ONZE HUISWIJNEN

### Vini Bianchi

#### **DOC Colle Dei Tigli**

Uva: Cortese, Garganega

Cantine Lenotti

veneto

€ 5,95 (€ 29,50 per fles)

#### **I.G.P. Rocca Ventosa**

Uva: Chardonnay

Cantina Tollo

ABRUZZO

€ 5,95 (€ 29,50 per fles)

### Vini Rosati

#### **Bardolino Classico Chiaretto**

Uve: Corvina 30% Molinara 35% Rondinella 35%

Cantine Lenotti

Veneto

€ 5,95 (€ 29,50 per fles)

### Vini Rossi

#### **I.G.P. Rocca Ventosa**

Uva: Sangiovese

Cantina Tollo

ABRUZZO

€ 5,95 (€ 29,50 per fles)

#### **I.G.P. Rosso Passo**

Uve: Sangiovese 50% Merlot 50%

Cantine Lenotti

Veneto

€ 5,95 (€ 29,50 per fles)

Vraagt u gerust voor onze uitgebreide wijnkaart met een selectie van mooie wijnen uit de hele laars van Italië.



## BIEREN

### **Pilsener**

Brand Pilsener

€ 2,80

Brand Pilsener Groot

€ 4,90

Sjoes

€ 2,80

Half om

€ 2,80

### **Speciaal bier**

Amstel Radler

€ 4,00

Affligem Blond

€ 4,65

Affligem Dubbel

€ 4,65

Brand IPA

€ 4,65

Duvel

€ 4,65

Tripel Karmeliet

€ 4,65

### **Alcoholvrij bier**

Erdinger Alcoholvrij

€ 4,65

### **Witbier:**

Brand Weizen

€ 4,65

Peroni (Italiaans bier)

€ 4,65