

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^e 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

- Insalata con coscia d'anatra con verdure arrostate e Tiroler Speck con un chutney alle pere** € 14,50
Salade van eendenbout en geroosterde groenten met Tirolerspeck en perenchutney
- Bruscetta con ficchi, formaggio di capra, aceto balsamico, rucola e pistachio** € 16,50
Bruschetta met vijgen en geitenkaas, Aceto Balsamico, rucola en pistache
- Vellutata ai crostacei, finocchio, Mascapone profumato al limone verde e pansotti ripieni di gamberoni** € 14,50
Romige schaaldierensoep met venkel, limoen Mascarpone en pansotti van garnalen

SECONDI PIATTI / HOOFDGERECHTEN

- Lasagne ai funghi con sedano a rapa, Portobello, tartufo e spuma al burro** € 20,50
Lasagne van paddenstoelen met knolselderij, portobello, truffel en boterschuim
- Filetto di merluzzo con tagliatelle ai spinaci, cozze, pomodorini arrosto e spuma di prezzemolo** € 20,50
Kabeljauwfilet met spinazie tagliatelle, mosselen, gepofte tomaat en peterselieschuim
- Brassato di guancia di maiale con polenta al sanguinaccio, cavolo a punta e salsa di mele scioppate** € 20,50
Gebraseerde varkenswang met bloedworstpolenta, spitskool en jus van appelstroop

DOLCI / DESSERTS

- Varietà di espresso con sorbetto al mango e menighe alla nocciola** € 15,00
Bereidingen van Espresso met mangosorbet en hazelnootmerengue
- Formaggi Misti con pane alle noci e Limburg melasciroppo** € 16,00
Verschillende Italiaanse kaassoorten met notenbrood en Limburgse appelstroop
- Caffè con dolci** € 6,00
Koffie met friandises

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

€ 9,00

Voor de kleine trek (vanaf 12.00 uur)

Gemarineerde olijven, zongedroogde tomaten, diverse tapenades en geroosterde focaccia

€ 9,00

Bitterballen

€ 7,00

Formaggi Misti

€ 16,00



WIJNSELECTIE VAN DE MAAND

Verdeca IGT " San Marzano "

Stuivende aroma's van witte bloemen, groene appels en honing. Deze verfrissende Verdeca is rijk en heeft rijpe tonen samen met een natuurlijke, plezierige mineraliteit. Prefermentatie en schilnweking gedurende 24 uur. Alcoholische fermentatie in barriques van Frans eiken, waarna de wijn nog 3 maanden in barriques rijpt. Heerlijk bij zeevruchten en visgerechten.

Wijngoed Masseria Pietrosa
100% Verdecca
Puglia

€ 7,-
€ 38,-

per glas
per fles

APERITIEF VAN DE MAAND

Apollo 11

Een mooie zomerse combinatie van Prosecco met Apollo 11, De smaak is fris door het citrusfruit en lichte bitter door de grapefruit daarnaast zijn er kruidige tonen aanwezig.

€ 7,50,-

per glas



ONZE HUISWIJNEN

Vini Bianchi

DOC Colle Dei Tigli

Uva: Cortese, Garganega
Cantine Lenotti
veneto
€ 5,75 (€ 28,- per fles)

I.G.P. Rocca Ventosa

Uva: Chardonnay
Cantina Tollo
ABRUZZO
€ 5,75 (€ 28,- per fles)

Vini Rosati

Bardolino Classico Chiaretto

Uve: Corvina 30% Molinara 35% Rondinella 35%
Cantine Lenotti
Veneto
€ 5,75 (€ 28,- per fles)

Vini Rossi

I.G.P. Rocca Ventosa

Uva: Sangiovese
Cantina Tollo
ABRUZZO
€ 5,75 (€ 28,- per fles)

I.G.P. Rosso Passo

Uve: Sangiovese 50% Merlot 50%
Cantine Lenotti
Veneto
€ 5,75 (€ 28,- 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
---------------	--------

Liefmans Fruitesse	€ 4,00
--------------------	--------

Affligem Blond	€ 4,65
Affligem Dubbel	€ 4,65

Brand Zwaar Blond	€ 4,65
Brand IPA	€ 4,65

Duvel	€ 4,65
Tripel Karmeliet	€ 4,65

La Chouffe	€ 4,65
------------	--------

Alcoholvrij bier

Erdinger Alcoholvrij	€ 4,65
Heineken 0.0%	€ 4,00

Witbier:

Wieckse Witte	€ 4,00
Brand Weizen	€ 4,65
Erdinger Hefe 0,5L	€ 7,75
Peroni (Italiaans bier)	€ 4,65