

NEUWIRT'S GENUSSMENÜ

AUSTERN „ROCKEFELLER“ 2 Stück
gratinierter Gillaudeau Speciale de claire N° 2
Muskateller Brut vom Harkamp 0,1l 5.²⁰

Cremige BÄRLAUCHSUPPE mit knusprigen Garnelen-Wan Tan
Jakobi vom Weingut Gross aus Ratsch an der Weinstraße 0,1l 4.⁴⁰

LACHSFORELLENFILET
Rote Beete-Schaum | Forellenkaviar | Avocado-Erdäpfelpüree
Chardonnay Priorissa vom Weingut Schmid aus Stratzing 0,1l 4.⁴⁰
oder

Rosa gebratene BEIRIEDSCHNITTE
Mediterranes Gemüse | Kräuterbutter | Pommes rustikal | BBQ-Dip
Heideboden vom Weingut Keringer aus Mönchhof 0,1l 4.²⁰

SCHOKO-SCHNITTCHEN
Joghurt-Hafercrumble | Heidelbeer-Rosmarin Bio-Schafmilcheis vom Seegut Eisl

3 Gänge Suppe Hauptspeise Dessert	33
3 Gänge Vorspeise Hauptspeise Dessert	40
4 Gänge Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	45

KLEINES & FEINES

GRÜNE OLIVEN 3 PARADEIS-SALSA 3 BALSAMICO-ZWIEBERL 3.50

Ideal für 2 Personen: Alle drei auf einen Streich inkl. Brotkörberl um 8

KNOBLAUCHBROT 2.80 GLUTENFREIES WECKERL 1.50 BROTKÖRBERL 1.50

KRÄUTERTOPFEN 2.50 KÜRBISKERNAUFSTRICH 2.50

VORSPEISEN

AUSTERN „ROCKEFELLER“ 2 Stück

gratinierte Gillardeau Speciale de claire N° 2 | 12

TATAR SURF ´N TURF

Tatar vom Rinderfilet | Wachtelei sunny-side-up | Lobster bisque |

Black Tiger Garnele | geröstetes Weißbrot | 16.50

Gebratene BLACK TIGER GARNELEN

mit cremiger Polenta & Korianderpesto 3 Stück 13 | 5 Stück 19

SALATE



STEIRER SALAT

Bunte Blattsalate mit Maishendlbrust in Kürbiskernpanier
Käferbohnen & Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. | 12

FISCHER'S FRITZ SALAT

Mini-Fischlaibchen | knackige Blattsalate | Rahmgurken |
Erdäpfelsalat | Radieschen | 11.⁵⁰

Asiatischer GLASNUDELSALAT mit Papaya & Cashewkernen | 8.⁵⁰

KUNTERBUNTER SALATTELLER | 5

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. | 5.²⁰

VEGGIE



BÄRLAUCH-RISOTTO

gebratene KRÄUTERSEITLINGS & getrocknete Tomaten | 13.⁹⁰

ZUCCHINI-ZITRONEN-PAPPARDELLE

SCHAFKÄSE & Pinienkernen | 12

AUS DER SUPPENKÜCHE

Cremige **BÄRLAUCHSUPPE** mit knusprigen Garnelen-Tascherl | 5.⁸⁰

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit **FRITTATEN** | 4.²⁰

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit **BUTTERGRIEBNOCKERL** (2 Stück)
& Gemüsestreifen | 4.⁵⁰



EDLE BOUILLABAISSE mit Sauce Rouille | klein 11.⁵⁰ groß 16.⁵⁰

Die klassische Fischsuppe aus Marseille hat sich im Laufe der Jahre vom einfachen Eintopf mit sämiger Konsistenz zu einer hoch geschätzten kulinarischen Köstlichkeit gewandelt.

Bei uns kommt sie mit Fischfilets, Garnele & Muscheln auf den Tisch.

Dazu serviert wird geröstetes Weißbrot und ganz klassisch die Rouille (Safran-Mayonnaise)

- die rührt man in die Suppe ein oder streicht sie auf's Baguette.

Bon appetit!



WIENER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Gemüse | Suppennudeln | Rindssuppe | 6

WÜRSTLSUPPE

Frankfurter | Suppennudeln | Rindssuppe | Semmerl | 6.⁶⁰

FISCH & MEERESFRÜCHTE



FISH & CHIPS

gebackener Kabeljau | Pommes frites |
mushy peas (traditionelles, britisches Erbsenpüree mit Minze) | 15.⁵⁰

REINANKENFILET

hausgemachte Spinat-Ricotta-Tascherl | braune Butter | Parmesan | 19.⁵⁰

Mit Mangold gefüllte CALAMARETTI auf Tomatenrisotto | 14.⁹⁰



GANZE FISCHE

BACHSAIBLING | 14.⁹⁰ GOLDBRASSE | 15.⁵⁰ SEEZUNGE | 20



ZUBEHÖR

SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Kräutersalz	4. ⁵⁰
PETERSILERDÄPFEL oder BRATERDÄPFEL	3. ⁵⁰
Rustikale POMMES FRITES	3. ⁵⁰
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE oder BLATTSPINAT	5
KNACKIGER BLATTSALAT	4. ⁵⁰

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

WIENER SCHNITZEL

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 12.⁵⁰
vom Maishendl | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 13

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL

15 Minuten Vorfreude | 9

und das passt dazu:

Erdäpfel-Vogerlsalat mit pLoDEr's Steirischem Kürbiskernöl	5. ²⁰
Kunterbunter Salatteller	5
Pommes frites, Petersilerdäpfeln, Braterdäpfel, Reis	3. ⁵⁰
Preiselbeermarmelade	1. ⁸⁰

WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Neuwirt's WIRTSCHAUSPFANDL

Schweinerücken | Schwammerlrahmsauce | gebratener Speck | Knödel | 13.⁹⁰

Altwiener TAFELSPITZ

Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 18.⁹⁰

ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried - rosa gebraten

goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | 18