

GENUSS MENÜ



CARPACCIO VOM REH

Walnussöl & Birnen-Balsamessig | Grana | schwarze Nüsse | Rucicola



MARONISAMTSUPPE

mit Apfelstückchen & Zimtcroustons



BARBARIE-ENTENBRUST

Mandelbällchen | Apfel-Rotkraut | Orangensauce
oder

FILET VON DER GOLDBRASSE

Gnocchi | Blattspinat | Safranschaum



CAFÉ GOURMAND

Espresso oder Verlängerter | süße Überraschungen

| | |
|---|----|
| 3 Gänge Suppe Hauptspeise Dessert | 30 |
| 3 Gänge Vorspeise Hauptspeise Dessert | 38 |
| 4 Gänge Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert | 42 |

VORSPEISEN

BEEF TATAR

Wasabicreme | sunny-side up Wachtelei | geröstetes Weißbrot | 12

AVOCADO-CROSTINI | 4.⁶⁰

SALATE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Gebackene Hühnerbruststreifen | Erdäpfel-Vogersalat
Steirisches Kürbiskernöl | Zitronenschnitz | 11.⁶⁰

KÄFERBOHNEN-SALAT

Steirisches Kürbiskernöl | Zwiebel | gekochtes Ei | lauwarmes Rindfleisch | 8.⁵⁰

WINTERLICHER SALAT

Gebratene Scampi (5 Stück) | rote Beete | Schafskäse | Pinienkerne | 16.⁵⁰

KUNTERBUNTER SALATTeller

5 | in XL 8.⁵⁰

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT

mit pLoder's Kürbiskernöl | 5.²⁰

KNOBLAUCHBROT 3

AUS DER SUPPENKÜCHE

KÜRBISCREMESUPPE

Obershaube | Kernöl & Kerndln | 4.⁵⁰

MARONISAMTSUPPE

Obershaube | Zimtcroustons | Apfelstückchen | 5.⁵⁰



KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit FRITTATEN | 4.²⁰ oder SUPPENNUDELN | 3.⁸⁰

mit BUTTERGRIEBNOCKERL | 4.⁵⁰

...im großen Suppenteller serviert - so wie früher!



WÜRSTLSUPPE

Frankfurter | Suppennudeln | Rindssuppe | Semmerl | 6.⁵⁰

WIENER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Gemüse | Nudeln | Rindssuppe | 5.⁵⁰

WIRTSCHAUSKUCHL

Neuwirt's WIRTSCHAUSPFANDL

Schweinerücken | Schwammerlrahmsauce | gebratener Speck | Knödel | 13.⁶⁰

Gekochter TAFELSPITZ

Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 18.⁵⁰

ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried - rosa gebraten
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | 17.⁵⁰

MEDAILLONS VOM REH

Schwarzbeer-Jus | Erdäpfel-Gratin | Kastanienrotkraut | 26

INNVIERTLER KNÖDEL Grammel | Rauchspeck | Brat
mit Sauerkraut & Bratensaft | 9.⁵⁰

LIEBLINGSWEIN...

Neuwirt's-Liebings-Wein-Specials zum Nice-Price!!
& die Karaffe Tafelwasser ll prickelnd oder still gibt's dazu um wohlfeile 2 Euro

SAUVIGNON BLANC

Weingut Josef Schmid | Kremstal
s'Flascherl um 17.⁵⁰



MERLOT

Johanneshof Reinisch | Thermenregion
s'Flascherl um 20

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

WIENER SCHNITZEL

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 11.⁹⁰

vom Hendl | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 12.⁵⁰

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL 15 Minuten Vorfreude | 8.⁵⁰

und das passt dazu:

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

FISH & VEGGIE

FILET VON DER GOLDBRASSE

Gnocchi | Blattspinat | Safranschaum | 19.⁵⁰

FORELLE MÜLLERIN mit Petersilerdäpfel & Mandelblättchen | 15

Cremige TAGLIATELLE mit STEINPILZEN | 11

OFENKARTOFFEL mit Sauerrahm-Dip & grünem Salat | 9.⁵⁰

STEAKS

FILET STEAK Rinderfilet 220g | 21

LADY CUT Rinderfilet 160g | 17

BEIRIEDSCHNITTE Rinderrücken 250g | 16.⁵⁰

INKL: PORTWEIN-JUS oder PFEFFERSAUCE

ZUBEHÖR

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| SÜSSKARTOFFEL-POMMES mit Avocado-Dip | 5 |
| OFENKARTOFFEL & Sauerrahmdip | 4 |
| KARTOFFELGRATIN ERDÄPFELKRAPFERL | 4. ⁵⁰ |
| MEDITERRANES GRILLGEMÜSE | 5 |
| SPECKBOHNEN | 3. ⁵⁰ |
| GEGRILLTE SCAMPI (3 Stück) | 6 |
| BBQ-DIP AVOCADO-DIP KRÄUTERBUTTER | 1. ⁸⁰ |



Die beiden Brauer Georg Hagn & Roland Hallinger
aus Bad Vigaun stellen vor:

Das MÄDCHEN SPEZIAL vom Rollbrettbräu 0,3l € 3.⁹⁰



S'NACHSPEISEN-ECK

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE im Glas | 5

NEUWIRT'S SCHOKOLADENSEITE

Chocolate passion cake | Schokoküchlein | Mangosorbet | 9

WINTERAPFEL

Bratapel-Schnittchen | Apfelsorbet | Apfelwürfel | 6

TOPFENKNÖDERL mit Vanilleeis & Zwetschken | 6

EISPALATSCHINKE

Vanilleeis | Schoko- & Karamellsauce | Schlagobers | Heidelbeeren | 6.50

PALATSCHINKEN - 2 Stück

mit Oma's Marillenmarmelade & reichlich Staubzucker | 5.50

APFELSTRUDEL oder TOPFENSTRUDEL mit Schlagobers | 3.80

Waldviertler GRAUMOHNTOORTE mit Schlagobers | 3.60

SACHERTOORTE mit Schlagobers | 3.60