

APERITIF

Frühlings-Mimosa | 5 Flieder-Sprudel | 4.⁵⁰ Tragweiner Bernstein | 4.²⁰

Vorspeisen & Salate

BEEF TATAR 100g
mit Walnussbrot, Butter
& Wachtelei sunny side up | 13.⁵⁰

AVOCADO & SCAMPI | 13

Tennengauer
SPINATKRAPFERL
mit Sauerrahmdip & Vogerlsalat | 7.⁵⁰

KÜRBISKERNAUFSTRICH &
Bio-Bauernbrot vom Madlhof | 4

KNOBLAUCHBROT | 2.⁵⁰

STEIRER SALAT

Erdäpfel-Vogerlsalat mit
Maishendlbrust in Kürbiskernpanier
Käferbohnen & Kürbiskernöl
| Gusto 8.⁵⁰ | Hauptspeise 12.⁵⁰

SURF & TURF

Blattsalate | Scampi | Rindfleischstreifen
Pinienkerne | Ofentomaten
| Gusto 14 | Hauptspeise 18

KUSS KUSS



Zupfsalat | Couscous | Marchfelder Spargel
Heidelbeeren | Röstbrotwürfel
| Gusto 11 | Hauptspeise 15

Auf dem Suppentopf

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstückchen & Obershaube | 5.⁵⁰



KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit FRITTATEN | 4.²⁰ mit BUTTERGRIEßNOCKERL | 4.⁵⁰

WIENER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Nudeln & Gemüse | 6.²⁰

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



Marchfelder Spargel

**TAGLIATELLE MIT
LACHS & SPARGEL** | 14

GRÜNER & WEIßER SPARGEL

Erdäpfel | Sauce hollandaise | 16.⁵⁰

Wiener Schnitzel 5

Schinkenspeck 3

Beiriedschnitte 180g 14

Kalbsrücken 180g 14

HAUSGEMACHTE KRACHERL

Waldmeister

Limette-Schwarzbeer

Holunderblüte

Rhabarber

Zitronengras-Brennessel

Waldbeer-Eistee

1 Glas 0,3l 3.⁵⁰ | 1 Karaffe 1l 6.⁵⁰

Wirtshausklassiker

WIENER SCHNITZEL

vom Jungschwein | 13 vom Kalbsrücken | 19.⁵⁰
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren

CORDON BLEU

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 14.⁵⁰

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL | 10

Erdäpfel-Vogerlsalat | 5.²⁰ Kunterbunter Salatteller | 5

Preiselbeeren | 1.⁸⁰

NEUWIRT'S WIRTSHAUSPFANDL

Schweinerücken | Schwammerlrahmsauce | Speck | Knödel | 14

Altwiener TAFELSPITZ

Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 19

BEIRIEDSCHNITTE

Speckbohnen | Pfeffersauce | Kroketten | Kräuterbutter | 23