

WILLKOMMEN BEIM NEUWIRT!

DEIN SALZBURGER GASTHOF

Wir freuen uns, Euch beim Neuwirt begrüßen zu dürfen & wünschen Euch angenehme Stunden.
Lasst Euch mit unseren Spezialitäten verwöhnen, genießt das Ambiente und vergesst den Alltagsstress.

Räumlichkeiten

Der Neuwirt verfügt über verschiedene Stüberl mit 12 bis 34 Sitzplätzen, einen Festsaal für bis zu 240 Personen
- oder bis zu 100 in der kleinen Variante - sowie über zwölf Doppelzimmer im Hotelbereich. Somit ist unser
Haus bestens für Hochzeiten und andere Feierlichkeiten aber auch Seminare und Versammlungen geeignet.

Saisonal & Regional

Traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und der Kulturlandschaft.

Kurze Lieferwege garantieren die Frische unserer Rohstoffe.

Lasst es Euch gut gehen. Prost und Mahlzeit.

FAMILIE SCHIEFER SAMT MANNSCHAFT



FÜR DIE FRISCHE

AMA-GASTROSEGEL



SPEISEZUBEREITUNG UND DEN EINSATZ REGIONALER ROHSTOFFE WURDEN WIR MIT DEM
AUSGEZEICHNET:

Rind & Schwein:

Wild:

Tennengauer Almkas:

Eier:

Gesund:

s'Kernöl

Fleisch aus Österreich über die Fleischerei Ablinger, Oberndorf
aus heimischen Jagdrevieren, zum Teil von Bad Vigauner Jägern erlegt
von der Dorfkäserei Pötzensberger, Adnet
Bio-Eier aus Freilandhaltung von Caro Ramsauer aus Bad Vigaun
Eier L aus Bodenhaltung von Bergland-Ei
Unsere Erdäpfel, Salat & Gemüse wird von Gemüse Eisl in Wals geliefert
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von der Familie Pechtigam aus Mettersdorf
Butter & Milchprodukte kommen von SalzburgerLand Milch.

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

WINTERGENUSSMENÜ

CARPACCIO VOM REHFILET

Eierschwammerl | grünes Pesto | Almkas | Ruccola



FENCHELSCHAUMSUPPE

Radicchio | Garnelenspießchen



WILDRAGOUT

Blaukraut | Rahmschwammerl | Serviettenknödel
oder

KROSSES ZANDERFILET

auf cremigem Gemüse-Kartoffelragout



ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

3 Gänge Suppe Hauptspeise Dessert	25
3 Gänge Vorspeise Hauptspeise Dessert	30
4 Gänge Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	35

APERITIF

ROSÉ-SEKT KATHARINA

vom Weingut Schmid aus Stratzing | 0,1l 4.²⁰

SLOE GIN TONIC

Sloe Gin vom Guglhof & Thomas Henry Tonic Water | 5.⁵⁰

KALTENHAUSER EDITION MARONI

Vollmundig und zartherb | mit dem Geschmack reifer Edelkastanien | 0,33l 3.⁸⁰

VORSPEISEN

HIRSCHSCHINKEN

knusprige Erdäpfel-Kürbisrolle | schwarze Nüsse | 11

CARPACCIO VOM REHFILET

Nuss-Basilikumpesto | gehobelter Almkas | marinierte Eierschwammerl | 14

SALATE

Gebratene HÜHNERBRUSTSTREIFEN auf knackigen Blattsalaten | 11

BACKHENDLSALAT

Gebackene Hendlfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Steirischem Kürbiskernöl | 11.⁵⁰

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl | 4.⁹⁰

KUNTERBUNTER SALATTeller | 4.⁹⁰

WEINLUST...

Neuwirt's-Wein-Specials zum Nice-Price!!

GRÜNER VELTLINER SATZEN

Weingut Josef Schmid - s'Flascherl um 18



BLAUFRÄNKISCH

Weingut Iby - s'Flascherl um 20

BLAUER ZWEIFELT

Weingut Hannes Reeh - s'Flascherl um 19



Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

AUS DER SUPPENKÜCHE

FENCHELSCHAUMSUPPE

Radicchio | Garnelenspießchen | 5.⁵⁰

KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit FRITTATEN | 3.⁸⁰

mit BUTTERGRIEBNOCKERL | 4.²⁰

FISCH & VEGGIE

SPINAT-ERDÄPFELRÖSTI

mit Ziegenkäse & Kräutertopfen | 11

KRAUTFLECKERL mit grünem Salat | 9.⁵⁰

Krosses ZANDERFILET

auf cremigem Gemüse-Kartoffelragout | 17.⁵⁰

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

WIENER SCHNITZEL

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 11
vom Hendl | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 11.⁵⁰

CORDON BLEU

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 13

Das Backhenderl - erstmals 1719 in einem Kochbuch erwähnt, erfreut es sich ungebrochener Beliebtheit und ist seit jeher ein Bestseller auf unserer Speisekarte. Und Neuwirt's Junior Max seine Leibspeis' - empfohlen mit den Worten: „mmhh...Backhenderl is' immer mei Lieblingsessen!“

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL

15 Minuten Vorfreude | 8.⁵⁰

und das passt dazu:

Erdäpfel-Vogelssalat mit pLoDEr's Steirischem Kürbiskernöl	5
Kunterbunter Salatteller	4. ⁹⁰
Pommes frites, Petersilerdäpfeln, Braterdäpfel	3
Rösterdäpfel	4
Preiselbeermarmelade	1. ⁵⁰

NEUWIRT'S KLASSIKER

WIRTSHAUSPFANDL

Schweinerücken | Schwammerlrahmsauce | gebratener Speck | Serviettenknödel | 13.⁵⁰

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

TAFELSPITZ

Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 17.⁵⁰

WILDGERICHTE

Rosa gebratenes REHNÜSSCHEN

Pastinakenpüree | Granatapfelsauce | glacierte Maroni | 22

GEBRATENE REISNUDELN MIT HIRSCHFILETSPITZEN

Schitakepilze | knackiges Gemüse | 16

HIRSCHRÜCKENSTEAK medium

Pfeffersauce | Speckbohnen | Erdäpfelrösti | 25

» S'NACHSPEISEN-ECK «

NEUWIRT'S SCHOKOLADENSEITE

Schoko-Mousse x 2 | Schokoküchlein | Sorbet | 11

PARFAIT VOM KÜRBISKERNÖL mit Hollerkoch & eingelegtem Kürbis | 6

Hausgemachte TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

mit eingelegten Zwetschken | 6.⁵⁰

EISPALATSCHINKE

Vanille-Eis | Schokosauce | Schlagobers | 6.⁵⁰

MARONI-EISBECHER

Maronireis | Schoko- & Vanilleeis | Amarenakirschen | Schlagobers | 6

ZITRONENSORBET MIT WODKA & PROSECCO | 5.⁵⁰

HEIBE LIEBE

Vanilleeis | warme Himbeeren | Schlagobers |
5.⁵⁰

BAILEYS EISBECHER

Schoko- & Vanilleeis | Baileys | Schlagobers |
6

GERÜHRTER EISKAFFEE | 5