

NEUWIRT'S GENUSS MENÜ

CARPACCIO VOM BACHSAIBLING

Limettenöl | Joghurt-Kaviardip



SPARGELCREMESUPPE mit Obershaube & Kresse



Krosses ZANDERFILET

auf cremigen Spargel-Erdäpfelragout

oder

ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried - rosa gebraten

goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl



HIMBEER-MASCARPONE-TÖRTCHEN

3 Gänge Suppe Hauptspeise Dessert	26
3 Gänge Vorspeise Hauptspeise Dessert	32
4 Gänge Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert	36

VORSPEISEN

ZUCCHINI & SCHAFSKÄSE

Schafskäsewürfel im Zucchinimantel | Paradeis-Chutney | Salatbukett | 9

AVOCADO & SCAMPI (3 Stück) | 13

CARPACCIO & SPARGEL

Carpaccio vom Rinderfilet | grünes Pesto | Grana | Ruccola | weißer Spargel | 12.⁵⁰

KNOBLAUCHBROT 2.⁵⁰

SALATE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Gebackene Hühnerbruststreifen | Erdäpfel-Vogersalat
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | Zitronenschnitz | 11.⁵⁰

SALAT PRIMAVERA

Gebratene Hühnerbruststreifen | Pinienkerne | Radieschen | 11

KUNTERBUNTER SALATTeller 4.⁹⁰

KNACKIGER BLATTSALAT 4

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. | 5

AUS DER SUPPENKÜCHE

SPARGELCREMESUPPE
mit Obershaube & Mandelblättchen | 4.⁵⁰



KRÄFTIGE RINDSSUPPE
mit FRITTATEN | 3.⁸⁰ mit GRIEBNOCKERLN | 4.²⁰
...im großen Suppenteller serviert - so wie früher!



WIENER SUPPENTOPF
Rindfleisch | Gemüse | Nudeln | Rindssuppe | 5.⁹⁰

VEGGIE

SPINATKNÖDERL
braune Nussbutter | Parmesan | grüner Salat | 11

SPARGELRISOTTO mit Ruccola & Grana | 12

FISCH & MEERESFRÜCHTE

FORELLE MÜLLERIN

mit Petersilerdäpfeln & Mandelbutter | 14.⁵⁰

Krosses ZANDERFILET

auf cremigem Spargel-Erdäpfelragout | 17.⁵⁰

Gebratene REISNUDELN

mit Meeresfrüchten, Garnelen & knackigem Gemüse | 12.⁵⁰



MARCHFELDER SPARGEL

Sauce hollandaise | heurige Erdäpfel | 15

Der Volksmund sagt:

“BIS JOHANNI NICHT VERGESSEN, SIEBEN WOCHEN SPARGEL ESSEN.”

...und verfeinern lässt er sich auch:

Rohschinken	3
Lachsfilet	5. ⁵⁰
5 Stück Scampi	7
Wiener Schnitzerl	4. ⁵⁰
Beiriedschnitte 180g	8



IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

WIENER SCHNITZEL

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 11.⁵⁰
vom Hendl | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 12

CORDON BLEU

vom Jungschwein | Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 13.⁵⁰

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL

15 Minuten Vorfreude | 8.⁵⁰

und das passt dazu:

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

WEINLUST...

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

PEPINO

Veltliner x Chardonnay x Muskateller
Weingut Josef Schmid - s'Flascherl um 19



CUVÉE BZ

Blaifränkisch x Zweigelt
Weingut Tesch - s'Flascherl um 19

HAUPTSPEISEN

Neuwirt's WIRTSCHAUSPFANDL

Schweinerücken | Schwammerlrahmsauce | gebratener Speck | Knödel | 13.⁵⁰

Gebrautes MAISHENDLBRÜST'L im Speckmantel
auf Bärlauchrisotto | 15.⁵⁰

Gekochter TAFELSPITZ

Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 18

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

Zarte LAMMKRONE

gerührter Polenta | grüner Spargel | Thymiansaftl | 22

OFENKARTOFFEL

Rindfleisch | Paprika | Speck | Zwiebel | Chili | Sauerrahmdip | 13.⁵⁰



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

Das MÄDCHEN SPEZIAL vom Rollbrettbräu 0,3l € 3.⁹⁰
Passt perfekt zur Wirtshausküche!



S'NACHSPEISEN-ECK



HIMBEER-MASCARPONE-TÖRTCHEN | 6

Hausgemachte TOPFENKNÖDEL
mit Beerenragout & Cassis-Sorbet | 8

EISPALATSCHINKE

Vanille-Eis | Schokosauce | Schlagobers | 6.⁵⁰

2 Stück MARILLENPALATSCHINKEN

mit hausgemachter Marmelade | 5.⁸⁰



APFEL- oder TOPFENSTRUDEL Vanille-Eis & Schlagobers | 5

Waldviertler GRAUMOHTORTE mit Schlagobers | 3.⁵⁰

SACHERTORTE mit Schlagobers | 3.⁵⁰

