

*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.

**LASST ES EUCH GUT GEHEN. PROST UND MAHLZEIT.**

*Familie Schiefer samt Mannschaft*



**FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG UND DEN EINSATZ  
REGIONALER ROHSTOFFE WURDEN WIR MIT DEM  
AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET:**

- Rind:** Klaushof & Salon-Beef – österreichisches Kalbinnen-Fleisch in  
Premiumqualität
- Kalb & Schwein:** Fleischerei Ablinger, Oberndorf
- Reh & Hirsch** aus Österreich
- Eier:** Bio-Eier aus Freilandhaltung von  
Caro Ramsauer aus Bad Vigaun  
Eier L aus Bodenhaltung von Bergland-Ei
- Gesund:** Unsere Erdäpfel, Salat & Gemüse wird von  
Gemüse Eisl in Wals geliefert
- s’Kernöl** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von Steirerkraft
- Butter & Milchprodukte kommen von **SalzburgerLand Milch.**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWSt



**WELSCHRIESLING SEKT** Szegeti | 4.<sup>50</sup>    **NEUWIRT'S HAUSCOCKTAIL** | 5.<sup>50</sup>  
**KALTENHAUSER MARONI STYLE** 0,3l | 3.<sup>80</sup>  
Alkohlfreier **GIN TONIC** Wacholdersirup & Tonic | 4

## *Neuwirt's wildes Menü*

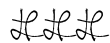
### **VARIATION VON DER ENTE**

Entenbrust & Grammeln | Entenleberpraline |  
Cassis-Feige | Kürbismelange

oder

### **TATAR VOM HIRSCH**

Wacholderbutter | hausgemachtes Walnussbrot |  
Wachtelei sunny side up



### **REHRÜCKEN**

Eierschwammerl à la crème | Kastanien-Rotkraut | Kroketten

oder

### **GAMSRÜCKEN**

Schwarzbeeren | Pastinakencreme



### **VANILLE & SCHOKO**

oder

### **TENNENGAUER ALMKAS**

3 Gänge 48  
Weinbegleitung 19

# Vor Speisen

## KÜRBISKERNAUFSTRICH oder KRÄUTERTOPFEN

& Bauernbrot vom Madlhof | 4

## INNVIERTLER GRAMMELKNÖDEL

2 Stück | Champagner-Spitzkraut | 5

## SULZERL VOM WILDSCHWEIN

Käferbohnen | Vogerlsalat | Zwiebel | Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | 9.<sup>50</sup>

## ROTE RÜBEN CARPACCIO

Avocadocreme | Walnüsse & Chiasamen | Schafskäse | 11



## Smokey PAPARIKA-TÖRTCHEN

Knäckebrot | Salatnesterl | 6



## Hausgemachte Kracherl

Fliederblüte                      Lavendel-Zitrone  
Holunderblüte                    Fichtenwipferl-Orange  
Erdbeer-Rhabarber

1 Glas 0,3l 3.<sup>50</sup>. | 1 Karaffe 1l 6.<sup>50</sup>



# Suppen



**KÜRBIS-INGWERSUPPE** | 4.<sup>90</sup>

## **MARONISAMTSUPPE**

mit Apfelstückchen & Zimtcroustons | 5.<sup>50</sup>



**KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit FRITTATEN** | 4.<sup>50</sup>

mit **BUTTERGRIEßNOCKERL** | 4.<sup>80</sup>

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



# Salate

## **HERBSTLICHER SALAT**



Neuwirt's Hausbirne | knusprige Erdäpfelwürfel | Walnüsse | Trauben

Gusto | 9      Hauptspeise | 12.<sup>50</sup>

Bad Vigauner **FRISCHKÄSE VOM SCHMIDBAUER**

knackiger Blattsalat | Caro's Bio Ei | Topinambur-Chips

Gusto | 10      Hauptspeise | 14

**ERDÄPFEL-VOGERLSALAT** | 5.<sup>20</sup>      **KUNTERBUNTER SALATTeller** |

5

**KNOBLAUCHBROT** | 3.<sup>50</sup>

# Wildgerichte

## FEINES HIRSCHRAGOUT

Semmelknödel | Eierschwammerl | Kastanienrotkraut | Preiselbeerbirne | 15

## STEAK VOM HIRSCHRÜCKEN

herbstliches Grillgemüse | Portweinjus | Gratin von Lungauer Eachtling

Ladies Cut 160g | 25

Mens Cut 220g | 32

## GESCHMORTE HASENKEULE

Kohlsprossen | Speckkrusteln | Erdäpfelnidei | 20

## FRISCHLINGSRÜCKEN

Champagner-Spitzkraut | Thymiansaftl | Innviertler Grammelknödel | 18.50

## Gebackene REHSCHNITZERL

Kürbiskernpanier | Petersilerdäpfel | eingelegte Cranberries | 17.50

## PASTA MIT BARBARIEENTE

Hokkaido Kürbis | glasierte Maroni | Spinat | 15

# Weine des Monats

## BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN

vom Weingut Claus Preisinger

1 Bouteille 0,75l 22



## SAUVIGNON BLANC

vom Weingut Josef Schmid

1 Bouteille 0,75l 19

inkl. einer Karaffe Wasser prickelnd oder still

# Wirtshausklassiker

Feines **KALBSGULASCH** mit Kräuterspätzle & Sauerrahm | 14.<sup>50</sup>

**WIENER SCHNITZEL** vom Jungschwein  
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren | 13

1/2 **STEIRISCHES BACKHENDL** 15 Minuten Vorfreude | 10

und das passt dazu:

<b>ERDÄPFEL-VOGERLSALAT</b> mit Steirischem Kürbiskernöl	5. <sup>20</sup>
Kunterbunter <b>SALATTeller</b>	5
<b>POMMES FRITES, PETERSILERDÄPFEL, BRATERDÄPFEL, REIS</b>	3. <sup>50</sup>
<b>PREISELBEERMARMELADE</b>	1. <sup>50</sup>

# Fisch & Veggie

Cremiges **KÜRBIS RISOTTO** mit gebratenem Kürbis & Kürbiskernpesto | 11  
& krosses **ZANDERFILET** | 18

**HERBSTLICHES GEMÜSE CURRY** mit Cashewkernen & Reis | 12 

## PINZGAUER SCHOTTNOCKEN

Pinzgauer Schotten – ein käsiger Kegel mit Geschmack. Wenn man vom g'schmackigen Schotten schwärmt, geht es zumeist nicht um einen eingebürgerten Bewohner des Vereinigten Königreichs! Vielmehr spricht man dann von einer fast in Vergessenheit geratenen Käsespezialität, die so gar nicht geizig im Geschmack ist.  
mit Schnittlauch & knackigem Blattsalat mit Steirischem Kürbiskernöl | 13.<sup>50</sup>

# Weinempfehlung

	0.1l Gl.	0,75l Fl.
<b>GRÜNER VELTLINER</b> Pfarrweingarten vom Weingut Josef Schmid	3.80	24
<b>SÄMLING</b> vom Weingut Frauwallner	3.80	24
<b>RIESLING</b> Federspiel vom Weingut Högl	4.50	29.50
<b>ROSÉ</b> vom Weingut Josef Schmid	3.60	22
<b>BLAUFRÄNKISCH</b> Klassik vom Weingut Jalitz	4	26
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Reserve vom Weingut Egermann	4.50	29.50
<b>CAMPOFIORIN</b> Rosso veronese vom Weingut Masi	4.20	28

Für eine größere Auswahl an österreichischen und internationalen Qualitätsweinen bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.

## Weißweine 0,75l Flasche

Weingut Jurtschitsch | Langenlois, Kamptal  
2019 **GRÜVE** | 23

Weingut Jamek | Joching, Wachau  
2019 **GRÜNER VELTLINER** Mariengarten | 26.50

FJ Gritsch Mauritushof | Spitz, Wachau  
2017 **GRÜNER VELTLINER** Kalmuck | 27

Hofbauer-Schmidt | Hohenwarth, Weinviertel  
2019 **ROTER VELTLINER** Alte Reben | 29

Weingut Josef Schmid | Stratzing, Kremstal  
2013 **RIESLING** Sunogln | 34

Fournier Père & Fils | Verdigny, Loiretal  
2017 **SANCERRE** L'ancienne vigne AOC | 38

Weingut Tement | Berghausen, Südsteiermark  
2016 **SAUVIGNON BLANC** Zieregg | 65

Weingut Potzinger | Gabersdorf, Südsteiermark  
2018 **GELBER MUSKATELLER** | 25

Weingut Polz | Spielfeld, Südsteiermark  
2018 **WEISSBURGUNDER** | 28

Weingut Gross | Ratsch, Südsteiermark  
2017 **WEISSBURGUNDER** Ehrenhausen | 32

Weingut Neumeister | Straden, Südoststeiermark  
2017 **GRAUBURGUNDER** | 34

Mantlerhof | Gedersdorf, Kremstal  
2019 **NEUBURGER** Homage | 34

Weingut Nittnaus | Gols, Neusiedlersee  
2016 **CHARDONNAY** Reserve | 28.50

Scheucher | Labuttendorf, Südoststeiermark  
2018 **ROTER TRAMINER** | 24.50

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWSt

# Rose & Rotweine 0,75l Flasche

Weingut Masi   Sant'Ambrogio, Valpolicella 2018 <b>ROSA DEI MASI</b>   26	Weingut Paul Achs   Gols, Neusiedler See 2015 <b>PANNOBILE</b> Weingut Paul Achs   40
Ferraton Père & Fils   Tain-l'Hermitage, Rhône-Tal 2017 <b>CÔTE DU RHÔNE</b> Rosé   24.50	Weingut Schwarz   Andau, Neusiedler See 2016 <b>THE BUTCHER</b>   35.50
Weingut Umathum   Frauenkirchen, Neusiedler See 2015 <b>BLAUER ZWEIGELT</b> Classic   26	Weingut Heinrich   Gols, Neusiedler See 2015 <b>GABARINZA</b> Weingut Heinrich   58
Weingut Werner Achs   Gols, Neusiedler See 2018 <b>BLAUER ZWEIGELT</b> Goldberg   24	Weingut Bayer   Neckenmarkt, Mittelburgenland 2011 <b>INSIGNO SAGITTARII</b>   54
Weingut Pöckl   Mönchhof, Neusiedler See 2015 <b>BLAUER ZWEIGELT</b> Classic   27.50	Weingut Heinrich   Gols, Neusiedler See 2015 <b>SALZBERG</b> Weingut Heinrich   98
Weingut Heinrich   Gols, Neusiedler See 2016 <b>BLAUFRÄNKISCH</b> Classic   26.50	Weingut Heinrich   Mönchhof, Neusiedler See 2012 <b>ADMIRAL</b>   62 Halbfflasche   36
Weingut Umathum   Frauenkirchen, Neusiedler See 2017 <b>ST. LAURENT</b> Weingut Umathum   27.50	Stéphane Ogier   Côte du Rhône 2015 <b>SYRAH LA ROSINE</b>   35
Johanneshof Reinisch   Tattendorf, Thermenregion 2017 <b>MERLOT</b>   26.50	Weingut Bonazzi   San Pietro, Valpolicella 2014 <b>BESO</b>   28
Weingut Gisberg   Teesdorf, Thermenregion 2017 <b>PINOT NOIR</b>   27	Marchese Antinori   San Casciano, Toskana 2015 <b>TIGNANELLO</b>   120

## Süßweine

2009 <b>BEERENAUSLESE CUVÉE</b> Welschriesling & Chardonnay vom Weinlaubenhof Kracher	0,375l Fl	27.50
2014 <b>RAMANDOLO DOCG</b> Giovanni Dri, Friaul	0,375l Fl	25
2017 <b>RECIOTO</b> Der süße Rote aus rosinierten Trauben vom Weingut Bonazzi, Valpolicella	0,75l Fl	35

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWSt