

WILLKOMMEN BEIM NEUWIRT

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss und legt, genauso wie wir,
besonders großen Wert auf hervorragende Qualität, Regionalität
und typisch österreichische Küche.

Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

Eat well. Drink well.

*Familie Schieber
und das Neuwirts Team*

Vorspeisen

AUFSTRICH & BROTKÖRBERL

Kräutertopfen | Kürbiskernöl-Aufstrich | Rote Rüben Hummus **VEGAN**
je 3.50

SMOKEY PAPRIKA-TÖRTCHEN **VEGAN**

gepickelte Pariser Karotten | Knäckebrot
11

CARPACCIO VOM HIRSCH

Salzburger Parmesan | Ruccola | Senfkaviar
17

HERBSTLICHER SALAT

Kürbis süß-sauer | luftgetrockneter Ochsenschinken vom Pillhof
| schwarze Nuss | knuspriger Sellerie
12.50

Ganslmenue

GANSLEINMACHSUPPE

Majoran | Schneenockerl | Gänseklein

MARTINIGANSL

¼ Gansl | Rotkraut | Serviettenknödel | glasierte Maroni

ESPRESSO SURPRISE

Espresso & Überraschungsdessert

MENÜ inkl. Gedeck	49
SOLO-GANSL	34

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE | 5.50

FRITTATENSUPPE | 5

KÜRBISCREMESUPPE VEGAN | 5.50

Beilagensalate

KUNTERBUNTER SALAT 6

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 5.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. 6

GRÜNER SALAT 5.50

Wirtshausklassiker

ALTWIENER TAFELSPITZ

Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce | Apfelkren | 20
& Cremespinat | 4.50

STEIRERSALAT

Maishendlbruststreifen in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Blattsalate
Käferbohnen | Steirisches Kürbiskernöl | 15.50

WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
vom Kalbsrücken 27

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl in fünf Teilen
und wird im Butterschmalz herausgebacken.
Dazu gibt's Preiselbeeren. 14

Fisch und Veggie

BLUNTAUTAL FORELLE

im Ganzen gebraten | Mandelbutter | Petersilerdäpfel
22

SEEZUNGE

Sole meunière – Seezunge Müllerin: klassisch französisch mit Zitronenbutter,
Petersilie, Erdäpfel & kleinem, grünem Salat – einfach köstlich!
36

SPINATKNÖDEL

Ofenparadeis | Tennengauer Almkas | braune Butter
12.50

KÜRBISRISOTTO AUCH VEGAN MÖGLICH

Kräuterseitlinge | Kürbiskernpesto | Ziegenkäse
18.50

Unsere Lieblingsweine im Herbst

Katharina empfiehlt: GRÜNER VELTLINER LIEBEDICH 2022

Die Trauben wachsen zum Teil in Loiben, Kreutles und Loibenberg, aber auch Vorlesen aus den Top-Lagen des Spitzer Grabens. In der Nase findet sich eine wunderbare Veltliner-Frucht, durchaus aromatisch, aber mit der sublimeren Würze dieses Weingutes. Grünliches bis hellgelbes Steinobst, Bergamotte, Pfefferminze, Kamille, Butterblume, Brennnessel. Wunderbar kräuterig und verspielt. Sehr saftiger, schmelziger Mund mit guter Spannung, hier auch wieder diese knackige hellgelbe Frucht mit feinen Kräutern umgarnt. Einfach unglaublich trinkfreudig.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Weingut Veyder-Malberg | Spitz | Wachau
0,75l | **48**

Martina empfiehlt: LENA MARIE 2019

Kräftiges Rubinrot, ausgeprägte Beerenaromen, Cassisfrucht vom Cabernet, ebenso dunkle Kirsche, am Gaumen saftig und elegant, mit sehr feinen Holztonen. Cuvée aus 70% Blauem Zweigelt und 30% Cabernet Sauvignon – Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Weingut Josef Schmid | Stratzing | Kremstal
Glas | **5** Flasche 0,75l | **29.50** Flasche 1,5l | **57**

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

FLEISCH, SCHINKEN & SPECK

Salon-Beef – österreichisches Kalbinnen-Fleisch in Premiumqualität
& Schweinefleisch aus Österreich

MAISHENDLN Hermine Wech in St. Andrä, Kärnten

FISCH & MEERESFRÜCHTE Bluntaufisch, Franz Rettenbacher, Golling
Salzwasserfische & Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fischfang bzw. Fischzucht

EIER

Eier L aus Bodenhaltung von Bergland-Ei
Wachteleier vom Hinterhofbauer (von unserem Küchenchef Roman Brunauer)

GESUND Salat & Gemüse von Gemüse Eisl in Wals

S'KERNÖL

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. vom Pelzmann

BUTTER & MILCHPRODUKTE

SalzburgerLand Milch Hofkäserei Wimmer, Oberalm
Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.