

# Take away Speisekarte

Im Jänner

Dienstag bis Freitag von 17.30 bis 20 Uhr

Samstag von 11 bis 14 und von 17.30 bis 20 Uhr

Sonntag von 11 bis 14 Uhr

Vor allem an den Wochenenden, für mehrere Personen sowie unsere beliebte  
Neuwirtsplatte bitten wir um Vorbestellung.

Einfach per Mail oder telefonisch bestellen:

office@neuwirt-badvigau.at oder 06245 / 834 34

Wir verwenden recycelte bzw. kompostierbare Verpackung.  
Gerne könnt Ihr uns aber auch eigenes Geschirr mitbringen.

## Vorspeisen & Salate

WURZELSPECK ca. 200 g zum Selberaufschneiden 6

CHARCUTERIE ALPINE 10

TATAR VOM HIRSCHRÜCKEN 13,50

CARPACCIO VOM REHRÜCKENFILET 12

BACKHENDLSALAT

Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanier | Erdäpfel-Vogerlsalat |  
Steirisches Kernöl g.g.A. | Käferbohnen | Zitrone

12,50

KLEINER KRUSTENLAIB 3

BAGUETTE 2,50 SALZSTANGERL 120

GRÜNER SALAT 4,20

GEMISCHTER SALAT 4,80

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. 4,80

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 4,80

## Wirtshausmenü für 2 Personen

GRUSS AUS DER KÜCHE

GRIESSNOCKERLSUPPE

FEINES KALBSGULASCH

Sauerrahm | Spätzle | grüner Salat

APFELSTRUDEL

Flasche GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN vom Weingut Josef Schmid

## Suppen

1L RINDSSUPPE 6      KAROTTEN-KOKOSSUPPE VEGAN 5,50

LEBERKNÖDELSUPPE 4,50

ZWIEBELSUPPE & Blätterteig-Almkas-Stangerl 5

## Hauptgerichte

### BARBARIEENTENBRUST

Mandelbällchen | Kastanien-Rotkraut | Orangensauce

19

### SAIBLINGSFILET VON BLUNTAUFISCH

auf Safranrisotto

17

FEINES KALBSGULASCH mit Spätzle 12,50

### PINZGAUER SCHOTTNOCKEN

Schnittlauch | knackiger Blattsalat | Steirisches Kürbiskernöl

12

### WIENER SCHNITZEL

vom Schweinekarree | 8

von der Maishendlbrust | 9

### CORDON BLEU

vom Schweinekarree | 9,50

von der Maishendlbrust | 11

½ STEIRISCHES BACKHENDL 10

### UNSERE BEILAGEN

POMMES FRITZ

PETERSILERDÄPFEL

BRATERDÄPFEL

RISIBISI je 3

SÜSSKARTOFFEL-FRIES mit Trüffelmayo 5

PREISELBEEREN 1,20

## Nachspeisen

SCHOKOKÜCHLEIN mit Orangenfilets & Sauerrahmeis 7

### VANILLE-TÖRTCHEN

mit Florentiner, Mango-Ragout & -Sorbet 7

APFELSTRUDEL 4

WALDVIERTLER GRAUMOHNTOORTE 3,80

POWIDL-POFESEN 3,50

# AUF VORBESTELLUNG

Ihr wünscht Euch ein feierliches Essen ganz ohne lange Vorbereitung und viele Stunden in der Küche? Genau dafür haben wir uns ein paar Gerichte überlegt. Unsere beliebten Neuwirtsplatten sollten gleich auf den Tisch kommen. Die Braten, Gansln und Enten bereiten wir gerne so vor, dass Ihr sie schnell und einfach nach unserer Anleitung fertig zubereiten könnt.

Unsere Neuwirtsplatten für 2 und 4 Personen bitte bis zum Vortag vorbestellen. Bei größerer Personenzahl sowie für die Braten brauchen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 3 Tagen.

## *Neuwirtsplatte*

### IDEAL FÜR DIE GANZE FAMILIE

Schweinerücken | Rindersteak | Hühnerbrüsti im Speckmantel  
Cordon bleu | Hühnerflügel

Dazu gibt's Pilzrahmsauce, Kroketten, Pommes frites, Risibisi & buntes Gemüse

Für 2 Personen ..... 37

Für 4 Personen ..... 72

## *Bratln in der Keim*

ab 6 Personen. Vor dem Servieren nochmal im Ofen heiß setzen. Die Braten kommen mit passender Sauce, Beilagen sucht Ihr Euch ganz nach Wunsch dazu aus.

### SCHWEINSBRATEN

Schopf & Bauch | pro Person 8,50

GEROLLTER KALBSBRATEN | pro Person 12

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL | pro Person 14

BEILAGEN je 3, ab 6 Portionen je 2,50

SEMMEKNÖDEL, SERVIETTENKNÖDEL, BRATERDÄPFEL,  
PETERSILERDÄPFEL, KROKETTEN, POMMES FRITES, RISIBISI,  
MANDELBÄLLCHEN

BEILAGEN je 4,50, ab 6 Portionen je 4

GEMISCHTER SALAT, SPECKKRAUTSALAT, RIESLING-SPITZKRAUT,  
GRILLGEMÜSE,  
BOHNEN & KOHLSPROSSEN MIT SPECK, PILZRAHMSAUCE

# Vinothek

## Sprudel

**ROSÉ SEKT KATHARINA**  
Weingut Josef Schmid 0,75l Flasche 16,50

**MUSKATELLER BRUT**  
Weingut Harkamp 0,75l Flasche 26

**BRUT BLANC**  
Weingut Polz 0,75l Flasche 18,50

**TAITTINGER BRUT  
RESERVE**  
Champagne 0,75l Flasche 49

## Weisswein

**GRÜNER VELTLINGER  
MARIENGARTEN 2020**  
Weingut Jamek 0,75l Flasche 14

**GRÜNER VELTLINER  
SPITZER GRABEN 2019**  
Weingut Högl 0,75l Flasche 14

**GRÜNER VELTLINER  
LOIBNER FEDERSPIEL  
2020**  
Weingut Knoll 0,75l Flasche 18,50

**WELSCHRIESLING 2020**  
Weingut Potzinger 0,75l Flasche 11,50

**RIESLING SUNOGLN 2018**  
Weingut Josef Schmid 0,75l Flasche 24,50

**SAUVIGNON BLANC  
OTTENBERG 2017**  
Weingut Tement 0,75l Flasche 22,50

**SAUVIGNON BLANC 2019**  
Weingut Josef Schmid 0,75l Flasche 12

**SAUVIGNON BLANC  
Wahre Werte 2020**  
Weingut Weixelbaum 0,75l Flasche 18,50

**ROTER VELTLINER  
Alte Reben 2020**  
Weingut Hofbauer-Schmidt 0,75l Fl. 16,50

**NEUBURGER Homage  
2020**  
Weingut Mantlerhof 0,75l Flasche 15,50

## Roséwein

**ROSÉ 2019**  
Weingut Josef Schmid 0,75l Flasche 10

**ROSÉ 2020**  
Weingut Stoiber 0,75l Flasche 12

**ROSÉ Eden 2020**  
Weingut Weszeli 0,75l Flasche 14

**ROSA DEI MASI 2020**  
Weingut Masi 0,75l Flasche 14,50

## Rotwein

**BLAUER ZWEIGELT 2017**  
Weingut Umathum 0,75l Fl. 13,50

**BLAUFRÄNKISCH 2016**  
Weingut Heinrich 0,75l Flasche 14

**IN SIGNO SAGITTARII  
BLAUFRÄNKISCH 2011**  
Weingut Bayer 0,75l Flasche 42

**ST. LAURENT 2017**  
Weingut Taferner 0,75l Flasche 13

**MERLOT 2018**  
Weingut Sommer 0,75l Flasche 18,50

**CARNUNTUM CUVÉE  
2018**  
Weingut Netzl 0,75l Flasche 10,50

**LENA MARIE 2016**  
Weingut Schmid 0,75l Flasche 16

**THE BUTCHER 2019**  
Weingut Schwarz 0,75l Flasche 24

**HAIDEBODEN 2017**  
Weingut Umathum 0,75l Flasche 28

**PANNOBILE 2016**  
Weingut Preisinger 0,75l Flasche 29

**IMPRESSARIO 2018**  
Weingut Kerschbaum 0,75l Flasche 36

**OPUS EXIMIUM 2016**  
Weingut Gesellmann 0,75l Flasche 27

