

## **Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!**

*Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.*

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.*

*Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.*

*Mittlerweile bereits in der achten Generation!*

*Und die neunte ist auch schon geboren..*

*Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.*

*Wir bewirten Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.*

*Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner,  
bei uns sind Sie immer richtig.*

*Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.*

*Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration,  
des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme  
rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.*

*Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.*

*Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.*

*Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.*

*Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.*

*Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.*

*Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:*

*Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

*Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir  
mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!*

*Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag  
von 50,00 EUR je angefangene Stunde.*

*Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche  
und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche  
Informationen finden Sie im Internet unter [www.hotelneuwirt.de](http://www.hotelneuwirt.de)*

*Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.*

*Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.*

*Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.*

*Bei **Menüs ab 40 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen,  
bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.*

*Wir beraten Sie gerne!*

*Ihre Familie Glonner*

# *Menüvorschläge Sommer*

*Von 16.6.2021 bis 15.10.2021*

*Beginnen Sie Ihr Fest  
doch mit einem Aperitif*

*Sie können ihn bei schönem Wetter  
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

*Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.*

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

*Sekt oder Prosecco*

*Sekt oder Prosecco Orange*

*Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup*

*Campari, Campari Soda oder Campari Orange*

*Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich*

*Lillet, Berry, Lillet Vive*

*Aperol Sprizz, Hugo*

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

*(maximal 5 zur Auswahl)*

*Grissini mit Parmaschinken*

*Garnelen mit süßer Chillisoße*

*Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel*

*Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße*

*Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips*

*Gebratene Rehpflanzerl mit geschmortem Spitzkohl*

*Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian*

*Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung*

*Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat*

*Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat*

*Scampi mit Ananasshutney*

*Für Fingerfood berechnen wir 3.00 € pro Stück.*

# **Menuauswahl**

## **Suppen**

- Lebernockerlsuppe* 3.90
- Pfifferlingrahmsuppe* 5.90
- Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen* 4.50
- Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele* 4.30/ 7.90
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons* 4.30
- Pfannkuchen- oder Grießnockerlsuppe* 3.90
- Bratnockerlsuppe* 3.90

## **Hauptgerichte**

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat* 16.90
- Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi* 18.90
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat* 19.80
- Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat* 11.90
- Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat* 18.90
- Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat* 16.90
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat* 17.90
- Rehgulasch in Wachholderrahmsosse mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut* 19.80
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat* 20.90
- Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat* 13.90
- Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln* 19.80
- Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree* 19.80

## **Desserts**

- Apfelstrudel mit Vanilleeis* 5.50
- Amaretto-Parfait auf Beerenspiegel* 5.90
- Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensosse* 5.90
- 3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker* 5.90
- Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren* 5.90
- Bayerische Creme mit Himbeermark* 5.90
- Panna Cotta mit Erdbeersorbet* 5.90
- Mousse au Chocolat* 5.90

## **Menü 1**

*Mild gebeizter Wildwasserlachs  
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen*

\*\*\*\*\*

*Samtsuppe von Karotte & Ingwer*

\*\*\*\*\*

*Gratinierter Seeteufel auf mediterranem Bohnen-Cassoulet*

oder

*Rinderfilet mit Pfefferkruste an Barolosofse mit Kartoffelrösti & Karottenpüree*

oder

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce  
mit Orangennudeln & Kaiserschoten*

\*\*\*\*\*

*Limoncello-Tiramisu mit Erdbeeren*

oder

*Topfenknödel mit Nußnougat gefüllt auf Orangenragout*

45.90 € (ohne Vorspeise 38.90 €)

## **Menü 2**

*Knackige Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette  
mit gebratenen Pfifferlingen*

\*\*\*\*\*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen*

\*\*\*\*\*

*Wolfsbarschfilet*

*an mediterraner Soße auf Scampi-Risotto mit grünem Spargel*

oder

*Tournedo vom Kalbslendchen auf zweierlei Portweinsoßen  
mit Polenta & Ratatouille*

oder

*Schweinefilet mit Waldpilzhaube  
an Thymiansoße auf Kartoffelravioli mit jungem Lauch*

\*\*\*\*\*

*Zerlei Kaiserschmarrn mit Waldbeeren*

oder

*Crêpes mit Amarettinieis & Schokosoße*

44.90 € (ohne Vorspeise 36.90 €)

### **Menü 3**

*Riesengarnelen an Papaya mit Limetten-Vinaigrette & Rucola*

\*\*\*\*\*

*Steinpilzconsommé mit Kräuternockerl*

\*\*\*\*\*

*Rotbarbenfilets gebraten auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel  
oder*

*Saftiges Tournedos vom Angusrind & Riesengarnele im Speckmantel gegrillt  
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Schwertbohnen, dazu Kartoffelgratin  
oder*

*Rehlende an Wacholderjus  
mit gebratenen Pfifferlingen & Birnenkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Dessertteller*

*oder*

*Bayrisch Creme mit Himbeeren*

46.80 € (ohne Vorspeise 39.80 €)

### **Menü 4**

*Carpaccio vom Rinderfilet  
an Zitronen-Dijonsenf-Dressing mit Rucolasalat & Parmesanspänen*

\*\*\*\*\*

*Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Lammkotelett rosa gebraten an Rosmarinjus  
mit Couscous & Keniabohnen*

*oder*

*Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit frischen Waldpilzen und Pecorino  
an Salbeijus mit Tagliatelle*

*oder*

*Wolfsbarsch & Scampis gebraten an Brunnenkresseschaum  
Auf Kartoffel-Gurkengemüse*

\*\*\*\*\*

*Creme Brulée mit Beerenragout*

*oder*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

46.50 € (ohne Vorspeise 39.50 €)

## **Menü 5**

*Rosa gebratene Entenbrust an Thymianjus  
mit gebratenen Speckpflaumen an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing*

\*\*\*\*\*

*Rinderconsommé mit Kräuter-Grießnockerl*

\*\*\*\*\*

*Rehkeule auf Balsamico-Kirschoße  
mit Mandelbällchen & Romanescu*

oder

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsöße auf Spinat mit Gnocchi*

oder

*Rinderlende mit mediterraner Kruste, Kartoffelroulade & Keniabohnen*

\*\*\*\*\*

*Zwetschkenknödel & Röster mit Walnußeis*

oder

*Gratinierte Beeren mit Vanilleis*

42.80 € (ohne Vorspeise 36.80 €)

## **Menü 6**

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing  
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel & Ciabatta*

\*\*\*\*\*

*Petersiliensuppe mit Lachsklößchen*

\*\*\*\*\*

*Rehmedaillons mit Walnußkruste auf Preiselbeerrahm  
mit Williamskartoffeln & Brokkoli*

oder

*Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Risotto*

oder

*Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus  
mit Kartoffelrösti & Karotten-Tagliatelle*

\*\*\*\*\*

*Topfenschaum mit Papajafächer*

oder

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel  
auf frischem Erdbeerragout*

42.80 € (ohne Vorspeise 36.80 €)

## **Menü 7**

*Bunte Salatkomposition mit gratinierten Ziegenkäse & Thymianhonig*

\*\*\*\*\*

*Festtagssuppe*

\*\*\*\*\*

*Wolfsbarsch- & Seezungenfilet  
an Rieslingschaum auf jungem Spinat mit Petersilienkartoffeln*

oder

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus  
mit grünen Bohnen & Kartoffelgratin*

oder

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,  
Blumenkohlpüree & Kartoffelroulade*

\*\*\*\*\*

*Passionsfruchtcreme auf Mangocarpaccio*

oder

*Tobleroneparfait & Himbeersorbet*

46.80 € (ohne Vorspeise 39.80 €)

## **Menü 8**

*Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing*

\*\*\*\*\*

*Rinderconsomé mit Gemüse-Ravioli*

\*\*\*\*\*

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Trüffeljus mit Rösti & gebratenem Blumenkohl*

oder

*Gebratenes Zanderfilet auf Risotto mit Pfifferlingen & Zuckerschoten*

oder

*Gefüllte Perlhuhnbrust an Schalottenjus  
mit Nudeln & glaciertem Pfirsich*

\*\*\*\*\*

*Bayrische Schmankerlcreme mit Blätterteighaube & Beeren*

oder

*Himbeer-Tiramisu*

44.80 € (ohne Vorspeise 37.80 €)

## **Menü 9**

*Sülze vom Kalbstafelspitz  
mit lauwarmem Pfifferlingsalat*

\*\*\*\*\*

*Kartoffelcremesuppe mit Rotbarbe*

\*\*\*\*\*

*Rehkeule in Spätburgundersauce, dazu Mandelbällchen & Cassiskraut  
oder*

*Zart gebratene Filets vom Schwein & Rind mit Kräuterkruste auf Thymiansauce,  
dazu mediterranes Bohnengemüse & Herzoginkartoffeln*

*oder*

*Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Risoléekartoffeln*

\*\*\*\*\*

*3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker*

*oder*

*Marillenknödel & Röster mit Vanilleeis*

*41.20 € (ohne Vorspeise 35.80 €)*

## **Menü 10**

*Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,  
Weißbrotcrouûtons & Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing*

\*\*\*\*\*

*Gazpacho*

\*\*\*\*\*

*Rehlendchen & gefüllte Wachtel an Hagebuttenjus  
mit Selleriepüree & Kartoffelkroketten*

*oder*

*Rosa gebratene Rinderlende mit Pfefferkruste  
auf Steinpilz-Rucola-Risone*

*oder*

*Bachsaiblingsfilet & Riesengarnelen  
auf Bouillabaisse-Gemüse mit weißem Tomatenschaum*

\*\*\*\*\*

*Baileys-Mousse auf Brombeersoße*

*oder*

*Grand-Marnier-Parfait  
mit Himbeeren auf Gewürzananas*

*44.80 € (ohne Vorspeise 37.80 €)*



## **Menü 11**

*Räucherfischsteller  
mit Lachs, Forellenfilet & Heilbutt, Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich*

\*\*\*\*\*

*Steinpilzrahmsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Französische Flugentenbrust rosa gebraten an Orangenjus,  
mit Kartoffel-Selleriegratin & Portweinschalotten*

*oder*

*Zanderfilet mit Kartoffelschuppen gebraten  
an Rieslingsoße mit Blattspinat*

*oder*

*Verschiedene Filets mit gebratenen Pfifferlingen an Sahnesoße  
auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout*

\*\*\*\*\*

*Kirschen in Beaujolais mit Walnußeis*

*oder*

*Pina Colada Mousse mit glasierter Banane*

*42.80 € (ohne Vorspeise 36.80 €)*

***Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl  
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.***

***Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen gerne  
selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 1.50 EUR pro Person.  
Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 3.00 EUR pro Stück).***

# **Bayrisches Buffet**

*(ab 30 Personen)*

**39.00 € pro Person**

**33.00 € ohne Vorspeisenbuffet**

## **Vorspeisen**

*Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,  
Geräucherte Makrele, Forelle und Lachsforelle  
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl  
Griebenschmalz, Radi & Radieschen  
Brotkorb*

\*\*\*\*\*

## **Suppen (eine zur Wahl)**

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl  
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl  
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

\*\*\*\*\*

## **Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)**

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,  
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz  
Bachsaibling an Schnittlauchsoße  
Zanderfilet mit Austernpilzen  
Egerlinge, Pfifferlinge & Steinpilze in Rahm (nach Saison)*

## **Beilagen (4 zur Auswahl)**

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,  
Spätzle, Reis, Blaukraut, Kartoffelsalat, Speckkrautsalat,  
Tomatensalat und Gurkensalat, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## **Desserts**

*Bayerische Creme mit Himbeermark,  
Zwetschkenknödel mit Vanilleeis, Obstsalat,  
Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Käsebrett mit Brotkorb*

## **Büfett**

**(ab 30 Personen)**

**43.00 € pro Person**

**zusätzlich der mit \* gekennzeichneten Gerichte 47.00 € pro Person**

### **Vorspeisen**

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Geräucherter Lachs- & Forellenfilets,  
Pfeffermakrelen & Schillerlocken mit Sahnemeerrettich  
Kalbfleisch-Pastete mit Soße Cumberland  
Parmaschinken mit Melone*

*Grönlandkrabben mit Cocktailsoße\*  
Geräucherter Aal mit Zitronenfilets\*  
Geräucherte Entenbrust mit Mangofächer\*  
Bündnerfleisch mit Zitronendressing\**

\*\*\*\*\*

### **Suppen (eine zur Wahl)**

*Festtagssuppe  
Petersilienwurzelschaumsuppe  
Klare Tomatensuppe mit Parmesanklößchen  
Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons  
Tafelspitzbouillon mit Kräuternockerl  
Brunnenkressesuppe*

\*\*\*\*\*

### **Kalte Hauptgerichte**

*Hähnchenbrust & Kasseler Lendchen  
Schweinemedallions mit Früchten garniert  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und gefüllten Eiern garniert  
Prager Schinken & Schwarzwälder Schinken mit Cornichons  
Rohkostsalat mit verschiedenen Dips  
Geflügelsalat & Rindfleischsalat  
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat\*  
Tournedos vom Rinderfilet mit Früchten garniert\*  
Schweinefilet im Blätterteigmantel\**

## **Warme Hauptgerichte**

### **(2 Gerichte zur Auswahl)**

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat*  
*Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti und Blattsalat*  
*Rehshlegel in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut, Preiselbeerbirne*  
*Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln*  
*Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse mit Kartoffelcrêpes*  
*Rinderlende auf roter Pfeffersauce mit Kartoffelroulade und Bohnenbündel\**  
*Rehlendchen rosa gebraten auf Hagebuttenrahm mit Walnußspätzle und Brokkoli\**  
*Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce mit Orangennudeln und Gemüse\**  
*Schweinefilet mit Waldpilzkruste auf Kartoffelravioli an Lauch-Thymiansauce\**  
*Wolfsbarschfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit Petersilienwurzelschaum und feinem Gemüse\**  
*Seezungenfilet gebraten auf Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse\**

## **Desserts**

*Crème Caramel*  
*Bayerische Crème mit Himbeermark*  
*Orangen-Tiramisu, Topfenpalatschinken*  
*Limoncello-Mousse, Toppfenschaum*  
*Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
*Brownies mit Bananeneis\**  
*Obstbeignets mit weißer Schokoladensoße\**  
*Käsebrett mit blauen Trauben und frischer Brotauswahl*

# ***Mediterranes Büfett***

***(ab 30 Personen)***

***45.00 € pro Person***

## ***Vorspeisen***

*Gegrilltes mariniertes Gemüse  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen  
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips  
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum  
Ruccolasalat mit frischem Parmesan  
Getrocknete Tomaten & Oliven  
Meeresfrüchtesalat  
Ciabatta und verschiedene Baguette*

\*\*\*\*\*

## ***Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)***

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle  
Kalbslendchen mit Balsamicoreduktion  
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus  
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste  
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter  
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle  
Gemüselasagne*

## ***Beilagen (4 zur Auswahl)***

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten  
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt  
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Safran-Risotto  
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## ***Desserts***

*TiramisuMousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Obstsalat mit exotischen Früchten  
Mandelcrêpes mit Sabayone  
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

## **Weißwein 0,75 Liter**

### **Weißburgunder 2019** 17.90

Weingut Wechsler – Rheinhessen

*In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!*

### **Chardonnay Sätzen 2019** 17.90

Weingut Fritz - Wagram

*Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.*

### **Riesling Gutswein 2018** 25.90

Weingut Knewitz – Rheinhessen

*In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.*

### **Wiener Gemischter Satz 2018** 23.90

Weingut Wieninger -Wien

*mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.*

### **Grüner Veltliner Classic Sätzen 2019** 23.90

Weingut Hummel – Weinviertel

*trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze*

### **Riesling vom Urgestein 2019** 25.50

Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal

*Weißer Pfirsich, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.*

### **Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2018** 31.50

Weingut Neumeister - Steiermark

*Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.*

**Silvaner 2018** 23.90

Weingut an Stein (Knoll) - Franken

*helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.*

**Weissburgunder 2015** 24.90

Weingut Salwey - Baden

*gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.*

**Riesling Reiterpfad 2015** 39.80

Weingut von Winning - Pfalz

*Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Struktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.*

**Rosé 2016 Cuvée (ZW/BF/CS)** 15.90

Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum

*Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.*

**Silvaner 2018** 23.90

Weingut an Stein (Knoll) - Franken

*helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.*

**Weissburgunder 2015** 24.90

## **Rotwein 0,75 Liter**

**Blaufränkisch 2017** 19.80

Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum

Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.

**Merlot 2018** 20.90

Weingut Bender - Pfalz

Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.

**St. Laurent Waldgärten 2018** 24.90

Weingut Paffl - Weinviertel

Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.

**Zweigelt Reserve 2017** 24.90

Weingut Hummel

trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.

**Wiener Trilogie 20116** 29.80

Weingut Wieninger - Wien

Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.

**Lagrein 2018** 31.90

Kellerei Tramin – Trentino, Südtirol

Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezent und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.

**Spätburgunder Käsleberg 2015** 26.90

Weingut Salwey - Baden

Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.



<p><b>Incognito Cuvée 2015</b></p> <p>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</p> <p><i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i></p>	19.80
<p><b>Blaifränkisch Leithagebirge 2013</b></p> <p>Weingut Kollwentz - Burgenland</p> <p><i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i></p>	43.00
<p><b>Spätburgunder »S« Tradition 2011</b></p> <p>Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz</p> <p><i>typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.</i></p>	38.90

## *Aperitif*

*Prosecco*  
*Aperol Sprizz*  
*(panema (alkoholfrei))*

## *Weißwein*

*Wiener Gemischter Satz 2013*

*Weingut Wieninger - Wien*

*mürbe Apffel Frucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,  
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,  
gelber Apfel im Abgang.*

## *Rotwein*

*St. Laurent Waldgärten 2012*

*Weingut Grassl - Weinviertel*

*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig,  
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang*

*Biere, alkoholfreie Getränke*

*Gerolsteiner Gourmet*

## *Beispiel-Menü*

*Festtagssuppe*

*oder*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Röllchen vom Kalbsrücken*

*gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus  
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse*

*oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste  
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln*

*oder*

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsobe  
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée mit Beerenragout*

*oder*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

*Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl*

*Für Ihre Notizen:*

Hotel Gasthof Neuwirt  
Münchnerstraße 4 ♦ 85604 Zorneding  
Fon 08106 / 24260 ♦ Fax 08106 / 2426166  
[info@hotelneuwirt.de](mailto:info@hotelneuwirt.de) ♦ [www.hotelneuwirt.fr](http://www.hotelneuwirt.fr)