

# **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 Nachzuschlag  
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*

Hotel Gasthof Neuwirt

Münchnerstraße 4 ♦ 85604 Zorneding

Fon 0810624260 ♦ Fax 081062426166 ♦ [info@hotelneuwirt.de](mailto:info@hotelneuwirt.de)

# **Menüvorschläge Sommer**

**Von 16.6.2023 bis 15.10.2023**

***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 Holunderblüten sirup*

*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 Chilisoße*

*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 Ananaschutney*

*Für Fingerfood berechnen wir 3.00 € pro Stück.*

# **Menuauswahl**

## **Suppen**

*Lebernockerlsuppe* 4.50  
*Pfifferlingrahmsuppe* 5.90  
*Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen* 5.90  
*Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele* 4.90/ 8.90  
*Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons* 4.90  
*Pfannkuchen- oder Grießnockerlsuppe* 4.50  
*Bratnockerlsuppe* 4.90

## **Hauptgerichte**

*Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat* 18.90  
*Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi* 19.80  
*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat* 21.90  
*Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat* 13.90  
*Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat* 21.90  
*Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat* 19.80  
*Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat* 22.90  
*Rehgulasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut* 21.90  
*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat* 24.90  
*Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat* 14.90  
*Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risoléekartoffeln* 21.90  
*Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree* 21.90

## **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 BaroloSoße mit Kartoffelrösti & Karottenpüree*

*oder*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce*

*mit Orangennudeln & Kaiserschoten*

\*\*\*\*\*

*Limoncello-Tiramisu mit Erdbeeren*

*oder*

*Topfenknödel mit Nuschnougat 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*

\*\*\*\*\*

*2erlei 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 Kräuternockерl*

\*\*\*\*\*

*Rotbarbenfilets gebraten auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel  
oder*

*Saftiges Tournedos vom Angusrind & Riesengarnele im Speckmantel gegrillt  
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Schwerbohnen, 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 Brûlée 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-Kirschsoße  
mit Mandelbällchen & Romanescu*

*oder*

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsoße 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 Lachsclößchen*

\*\*\*\*\*

*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*

\*\*\*\*\*

*Rinderconsomée 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,  
Weißbrotcroûtons & Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing*

\*\*\*\*\*

*Gazpacho*

\*\*\*\*\*

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

*oder*

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

*oder*

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

\*\*\*\*\*

*Baileys-Mousse auf Brombeersoße  
oder*

*Grand-Marnier-Parfait  
mit Himbeeren auf Gewürzbananas*

*44.80 € (ohne Vorspeise 37.80 €)*

## Menü 11

*Räucherfischteller  
mit Lachs, Forellenfilet & Heilbutt, Kartoffelrösti & Apfelmeerettich*  
\*\*\*\*\*

*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 €)

***Vegetarische Alternativen finden Sie auf der nächsten Seite!***

***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 2,00 EUR pro Person.***

***Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 4,10 EUR pro Stück.***

***Bitte nennen Sie uns für unsere Planung und Vorbereitung am Vortag  
Ihrer Feier / Veranstaltung die genaue Personenzahl.***

***Die dementsprechende Anzahl an Menüs werden wir dann abrechnen!***

## **Vegetarische Hauptgerichte**

*Gemüse-Lasagne*

*Käsespätzle mit Röstiwiebeln und gemischtem Salat*

*Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola*

*Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing*

*Risotto der Saison ( Kürbis, Pilz, Spargel... )*

*Spinatknödel in GorgonzolarammG*

*Gebratene Polenta mit Ratatouille*

## **Bayrisches Buffet**

**(ab 30 Personen)**

**43,00 € pro Person**

**37,00 € ohne Vorspeisenbuffet**

### **Vorspeisen**

*Geräucherte Makrele, Forelle ,  
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,  
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  
Bachsibling gedünstet an Schnittlauchsoße  
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen  
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)*

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

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,  
Spätzle, Reis, Blaukraut, Gemüse der Saison*

### **Salate**

*Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat & Gurkensalat*

\*\*\*\*\*

### **Desserts**

*Bayerische Creme mit Himbeermanz,  
Obstsalat, Zwetschkenknödel mit Vanilleeis  
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Käsebrett mit Brotkorb*

# ***Mediterranes Büfett***

***(ab 30 Personen)***

***49,00 € 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, Mailänder-Risotto*

*Tagliatelle, Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## ***Desserts***

*Tiramisu, Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta mit Himbeersoße*

*Obstsalat mit exotischen Früchten*

*Crêpes mit Mandeleis*

*Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

## **Weißwein 0,75 Liter**

<b>Weißburgunder 2021</b>	18.90
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!	
<b>Chardonnay Säten 2021</b>	18.90
Weingut Fritz - Wagram	
Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.	
<b>Riesling Gutswein 2019</b>	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.	
<b>Wiener Gemischter Satz 2020</b>	24.90
Weingut Wieninger -Wien	
mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.	
<b>Grüner Veltliner Classic Säten 2021</b>	24.90
Weingut Hummel – Weinviertel	
trocken, fruchtig-birnig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze	
<b>Riesling vom Urgestein 2021</b>	26.90
Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal	
Weiße Pfirsiche, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.	
<b>Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020</b>	31.50
Weingut Neumeister - Steiermark	
Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.	

**Silvaner 2018** 24.90

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 2020** 24.90

Weingut Salwey - Baden

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

**Riesling Reiterpfad 2017** 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 Sturktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.

**Rosé 2021 Cuvée (ZW/BF/CS)** 15.90

Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum

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

## ***Rotwein 0,75 Liter***

<b><i>Blaufränkisch 2020</i></b>	21.90
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum	
Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zarterhebe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.	
<b><i>Merlot 2020</i></b>	22.50
Weingut Bender - Pfalz	
Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.	
<b><i>St. Laurent Waldgärten 2018</i></b>	24.90
Weingut Paffl - Weinviertel	
Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.	
<b><i>Zweigelt Reserve 2018</i></b>	26.90
Weingut Hummel	
trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.	
<b><i>Wiener Trilogie 2017</i></b>	31.90
Weingut Wieninger - Wien	
Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.	
<b><i>Lagrein 2020</i></b>	31.90
Kellerei Tramin – Trentino, Südtirol	
Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezentes und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.	
<b><i>Spätburgunder Käsleberg 2015</i></b>	26.90
Weingut Salwey - Baden	
Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.	

**Incognito Cuvée 2015** 19.80

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz

Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.

**Blaufränkisch Leithagebirge 2014** 43.00

Weingut Kollwenz - Burgenland

frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüsse, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.

**Spätburgunder Kallstadt 2016** 47.90

Weingut Rings

Waldboden, wilde Erdbeeren, etwas Weihrauch und leicht erdig. Am Gaumen eine saftige Textur mit tollem Zug, mürbes und zupackendes Tannin, feine Säure mit viel Kalkmineralik, blaufruchtig: Zwetschgen, Blaubeeren, sehr fleischig, gibt mächtig Gas mit Luft, sehr ausgewogen und mit schönen Finish.

**Incognito Cuvée 2015** 19.80

Weingut Philipp Kuhn - Pfalz

Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.

**Blaufränkisch Leithagebirge 2013** 43.00

Weingut Kollwentz - Burgenland

frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüsse, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.

**Spätburgunder »S« Tradition 2011** 38.90

Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz

typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.

## Aperitif

Prosecco  
Aperol Sprizz  
(panema (alkoholfrei))

## Weißwein

### Wiener Gemischter Satz 2013

Weingut Wieninger - Wien

mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,  
zarte & cremige Struktur, trinkanimerend, 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 Waldbären & 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 Portweinsoße  
auf jungem Spinat mit Nusskartoffeln

\*\*\*\*\*

Creme 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)