

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 Guest unser oberster Ziel.

Wir bedienen 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*

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 Frühling

Von 1.3.2025 bis 15.6.2025

***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:

Lillet Vive

Lillet Wild Berry

Hugo, Aperol Sprizz

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

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

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 4.00 € pro Stück.

Menuauswahl

Suppen

- Leberspätzlesuppe* 4.90
Pfifferlingrahmsuppe 6.90
Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 5.90
Karotten-Ingwersuppe / mit Garnelen 4.90/ 8.90
Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 5.90
Pfannkuchen- oder Grießnockerlsuppe 4.90
Bratnockerlsuppe 4.90

Hauptgerichte

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat* 19.80
Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 23.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 23.90
Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 14.90
Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 23.90
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 21.80
Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 23.90
Rehglasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 23.90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Rösti-zwiebeln, Käsespätzle & Salat 26.90
Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 15.90
Saiblingfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risoléekartoffeln 23.90
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 23.90

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanilleeis* 6.90
Creme Brûlée mit marinierten Beeren 6.90
Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 8.90
3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker 6.90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6.90
Bayerische Creme mit Himbeermanz 6.90
Panna Cotta mit Erdbeersorbet 6.90
Mousse au Chocolat 6.90

Menü 1

Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan

Geschäumte Frühlingskräutersuppe mit Croûtons

*Zanderfilet gebraten auf Bärlauch-Risotto mit weißem Spargel & Portweinbutter
oder*

*Saftiges Tournedo vom Angusrind & Riesengarnele gegrillt
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Blattspinat mit Kartoffelgratin
oder*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Senfkruste
an Barolojus mit Kartoffelpüree*

Dessertteller nach Art des Hauses

oder

Panna Cotta mit Erdbeeren

51.90 € (ohne Vorspeise 45.90 €)

Menü 2

Frühlingssalat

mit gebratenem Parmaschinken & Weißbrotcroûtons an Balsamicodressing

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Saiblingsfilet auf Artischocken-Tomatengröstl mit Risoléekartoffeln

oder

*Tournedo von der Kalbslende mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln
oder*

Schweinefilet mit Waldpilzhaube Gnocchi & grünem Spargel

3erlei Sorbets mit frischen Früchten & Orangenzucker

oder

Pistazienschaum mit Beerenspiegel

51.90 € (ohne Vorspeise 44.90 €)

Menü 3

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Austernpilzen an Frühlingssalat mit Balsamicodressing*

Rinderconsommé mit trüffel-Pfannkuchen

*Rinderlende auf weißem Pfefferschaum
mit Polenta und Keniabohnen*

oder

*Zanderfilet gebraten mit Rosmarinpüree & Ratatouille
oder*

*Schweinefilet mit Sauce Hollandaise
auf weißem Spargel mit Kartoffelrösti*

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

oder

Tiramisu mit Erdbeersorbet

49,90 € (ohne Vorspeise 43.90 €)

Menü 4

Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren

Bärlauchcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

*Lammhaxerl
an Rosmarinjus mit Schmorgemüse
oder*

*Geschmorte Röllchen vom Kalbsrücken mit Tagliatelle
oder*

Wolfsbarsch & Scampi gebraten auf Spargel-Risotto

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

2erlei Mousse au Chocolat

52,80 € (ohne Vorspeise 45.90 €)

Menü 5

*Mild gebeizter Wildwasserlachs
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln & Spargel*

Samtsuppe vom Sauerampfer mit Croûtons

*Seeteufel & Scampi auf Couscous mit Zuckerschoten
oder*

*Rinderfilet mit Pfefferkruste, Kartoffelrösti & gebratenen Kräuterseitlingen
oder*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Passionsfrucht-Mousse mit Mango

oder

Creme Brûlée mit marinierten Beeren

52.90 € (ohne Vorspeise 46.90 €)

Menü 6

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Dressing
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel*

Garnelencremesuppe

*Kalbsrückensteak auf Madeirajus
mit Gnocchi & buntem Spargelgemüse
oder*

*Doradenfilet gebraten mit Kürbisgratin & Frühlingsgemüse
oder*

*Schweinefilet an Morchelrahmsoße
mit Krokettchen & Zuckerschoten*

*Topfenschaum mit Mangosofße
oder*

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel
auf frischem Erdbeerragout*

48,90 € (ohne Vorspeise 42,90 €)

Menü 7

*Frühlingssalat mit Frisee,
weißem & grünem Stangenspargel & pochiertem Ei*

Rote Beete-Suppe mit Ziegenkäse

*Seezungenfilets auf Curryschaum mit Duftreis & Sprossengemüse
oder*

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

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Frühlingskräuterschaum
auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat*

Passionsfruchtcreme auf Mangfächer

oder

Nougat-Topfenknödel

53,90 € (ohne Vorspeise 47,90 €)

Menü 8

*Bunte Salatspitzen mit gebratenem Pulpo-Kartoffelgröstl
an Balsamicodressing mit Baguette*

Gazpacho Andaluz

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit Gnocchi & Ratatouille*

oder

Zanderfilet auf Bärlauchl-Tagliatelle mit Frühlingsgemüse

oder

*Schrobenhausener Stangenspargel mit Schweinefilet,
neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

Brownie mit Vanilleeis & Schokosoße

oder

Weißes Schokoladenmousse

mit marinierten Blaubeeren und Haselnusskrokant-Eis

48,90 € (ohne Vorspeise 42,90 €)

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 2,80 EUR pro Person.***

Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 4,50 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 Rösti zwiebeln und gemischem Salat

Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

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

Spinatknödel in Gorgonzolaramm

Gebratene Polenta mit Ratatouille

Bayrisches Buffet

(ab 30 Personen)

45,00 € pro Person

39,00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

*Geräucherte Forelle & Räucherlachs ,
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl
Griebenschmalz, Radi & Radieschen
Brotkorb*

Suppen (eine zur Wahl)

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl
Bouillon mit 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 Himbeermark,
Obstsalat, Nougatknödel
Apfelkücherl, Mousse au Chocolat*

Käsebrett mit Brotkorb

Mediterranes Büfett

(ab 30 Personen)

54,00 € 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

| | |
|---|-------|
| Weißburgunder 2021 | 18.90 |
| <i>Weingut Wechsler – Rheinhessen</i> <i>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!</i> | |
| Chardonnay Säzen 2021 | 18.90 |
| <i>Weingut Fritz - Wagram</i> <i>Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.</i> | |
| Riesling Gutswein 2019 | 25.90 |
| <i>Weingut Knewitz – Rheinhessen</i> <i>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.</i> | |
| Wiener Gemischter Satz 2020 | 24.90 |
| <i>Weingut Wieninger -Wien</i> <i>mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.</i> | |
| Grüner Veltliner Classic Säzen 2021 | 24.90 |
| <i>Weingut Hummel – Weinviertel</i> <i>trocken, fruchtig-birnig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze</i> | |
| Riesling vom Urgestein 2021 | 26.90 |
| <i>Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal</i> <i>Weiße Pfirsiche, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.</i> | |
| Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020 | 31.50 |
| <i>Weingut Neumeister - Steiermark</i> <i>Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.</i> | |

| | |
|--|-------|
| 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

| | |
|--|-------|
| <i>Blaufränkisch 2020</i> | 21.90 |
| Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum | |
| Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zarterbe Textur, dennoch | |
| saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin. | |
| <i>Merlot 2020</i> | 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. | |
| <i>St. Laurent Waldgärten 2018</i> | 24.90 |
| Weingut Paffl - Weinviertel | |
| Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante | |
| Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang. | |
| <i>Zweigelt Reserve 2018</i> | 26.90 |
| Weingut Hummel | |
| trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, | |
| weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang. | |
| <i>Wiener Trilogie 2017</i> | 31.90 |
| Weingut Wieninger - Wien | |
| Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, | |
| vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall. | |
| <i>Lagrein 2020</i> | 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. | |
| <i>Spätburgunder Käsleberg 2015</i> | 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 Zitrus touch, mineralische Touch, zarte Extraktssüße, 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.

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 Waldfilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse
oder

Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste
an Rosmarinus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln
oder

Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsoße
auf jungem Spinat mit Nuskkartoffeln

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