

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 bedirnen 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

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 1.3.2023 bis 15.6.2023

*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 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 Ananaschutney

Für Fingerfood berechnen wir 3.00 € pro Stück.

Menuauswahl

Suppen

- Lebernockersuppe 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** Grießnockersuppe 4.50*
- Bratnockersuppe 4.50*

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 & Orangen Zucker 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

In Olivenöl pochierte Rinderlende auf Rucolasalat

Geschäumte Frühlingskräutersuppe mit Safrannockerl

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 in Mangold gebraten
an Barolojus mit 2erlei Petersilienpüree*

Dessertteller nach Art des Hauses

oder

Panna Cotta mit Erdbeeren

44,80 € (ohne Vorspeise 38,80 €)

Menü 2

Frühlingsalat

mit gebratenem Parmaschinken & Weißbrotcroûtons an Balsamicodressing

Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen

Saiblingsfilet auf Artischocken-Tomatengröstl mit Beurre Blanc & Risolékartoffeln

oder

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

oder

Schweinefilet mit Waldpilzhaube an Bärlauchschaum auf Papardelle mit jungem Lauch

3erlei Sorbets mit frischen Früchten & Orangenzucker

oder

Variation von Rharbarber, Vanille & Mascarpone

45,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

Menü 3

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Austernpilzen an Frühlingssalat mit Himbeerdressing*

Rinderconsommé mit getrüffeltem Kalbsbratstrudel

*Rinderlende auf weißem Pfefferschaum
mit Polenta und Keniabohnen*

oder

Zanderfilet gebraten mit Rosmarinpüree & Ratatouille

oder

*Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus
auf weißem Spargel mit Petersilienrösti*

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

oder

Tiramisu mit Erdbeersorbet

43,90 € (ohne Vorspeise 36.90 €)

Menü 4

Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren

Bärlauchcremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

Lammhaxerl

an Rosmarinjus mit Schmorgemüse

oder

*Röllchen vom Kalbsrücken mit Pecorino gefüllt
an Salbeijus mit Tomaten-Tagliatelle*

oder

Wolfsbarsch & Scampi gebraten auf Spargel-Risotto mit Rieslingschaum

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Schwarzwälder Kirschtörtchen mit weißem Schokoladeneis

45,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

Menü 5

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

Samtsuppe vom Sauerampfer mit Croûtons

*Seeteufel & Scampi auf Couscous mit Zuckerschotenstroh
oder*

*Rinderfilet mit Pfefferkruste, Kartoffelrösti & gebratenen Kräuterseitlingen
oder*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Beerenjus mit Maisplätzchen & Pak Choy

*Pina Colada-Eis auf Ananas-Carpaccio mit Kokosschaum
oder*

Crème Caramel mit exotischem Früchteragout & Bananeneis

46,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

Menü 6

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

Brunnenkressesuppe mit Seeteufelmedaillons

*Kalbsrückensteak auf Madeirajus
mit Zitronen-Gnocchi & buntem Spargelgemüse
oder*

*Doradenfilet gebraten auf Asia-Pfannengemüse mit Korianderrösti
oder*

*Schweinefilet unter der Morchelhaube auf Kräuterjus
mit Lauch-Ricotto-Ravioli & gebackenen Zucchini Blüten*

*Topfenschaum mit Mangosoße
oder*

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel
auf frischem Erdbeerragout*

42,80 € (ohne Vorspeise 36,80 €)

Menü 7

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

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarkklößchen

*Seezungenröllchen in der Papilott gegart auf Curryschaum mit Duftreis & Sprossengemüse
oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus
mit Artischocken-Tomaten-Gemüse & Risolée kartoffeln*

oder

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Frühling Kräuterschaum
mit Karotten-Tagliatelle & gebratener Grießschnitte*

Passionsfruchtcreme auf Mango-Carpaccio

oder

Nougat-Topfenknödel

47,80 € (ohne Vorspeise 41,80 €)

Menü 8

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

Gurken-Gazpacho

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
an Basilikumschaum mit Gnocchi & Ratatouille*

oder

Zanderfilet mit gebratenen Würfelpotatoes & Spargel-Tagliatelle

oder

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

Schoko-Brownie mit Kokoseis

oder

*Weißes Schokoladentörtchen
mit marinierten Blaubeeren und Haselnusskrokant-Eis*

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 Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honig dressing

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

Spinatknödel in GorgonzolarahmG

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
Bachsaibling 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, 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
Kalbshendchen 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

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 2021 18.90

Weingut Fritz - Wagram

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

Riesling Gutswein 2019 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 2020 24.90

Weingut Wieninger -Wien

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

Grüner Veltliner Classic Sätzen 2021 24.90

Weingut Hummel – Weinviertel

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

Riesling vom Urgestein 2021 26.90

Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal

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

Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020 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
<i>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</i>	
<i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i>	
Weissburgunder 2020	24.90
<i>Weingut Salwey - Baden</i>	
<i>gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.</i>	
Riesling Reiterpfad 2017	39.80
<i>Weingut von Winning - Pfalz</i>	
<i>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.</i>	
Rosé 2021 Cuvée (ZW/BF/CS)	15.90
<i>Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum</i>	
<i>Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.</i>	

Rotwein 0,75 Liter

- Blaifränkisch 2020** 21.90
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum
Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.
- Merlot 2020** 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.
- 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 2018** 26.90
Weingut Hummel
trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.
- Wiener Trilogie 2017** 31.90
Weingut Wieninger - Wien
Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.
- Lagrein 2020** 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.
- Spätburgunder Käsleberg 2015** 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 Kollwentz - 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.

Aperitif

*Prosecco
Aperol Sprizz
(panema (alkoholfrei))*

Weißwein

Wiener Gemischter Satz 2013

*Weingut Wieninger - Wien
mürbe Apfel 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 Portweinsoble
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln*

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl

Für Ihre Notizen: