

## **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 16.6.2023 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 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**

- 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 Geschmetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 16.90*
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 17.90*
- Rehgulasch in Wacholderrahmsoße 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 & 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**

*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 Barolosofe 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 Portweinsöfen  
mit Polenta & Ratatouille*

*oder*

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

\*\*\*\*\*

*2erlei Kaiserschmarrn mit Waldbeeren*

*oder*

*Crêpes mit Amarettinieis & Schokosofe*

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*

\*\*\*\*\*

*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

*Gebrautes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Risolée kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*3erlei Sorbets mit Früchten & Orangen Zucker*

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

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

\*\*\*\*\*

*Baileys-Mousse auf Brombeersofse*

oder

*Grand-Marnier-Parfait  
mit Himbeeren auf Gewürzananas*

44.80 € (ohne Vorspeise 37.80 €)



## **Menü 11**

*Räucherfischteller  
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 €)*

***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,  
Tafelspitz carpaccio 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  
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  
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-birinig 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

*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 Struktur, 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, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.*

## **Rotwein 0,75 Liter**

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

<p><b><i>Incognito Cuvée 2015</i></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><i>Blaifränkisch Leithagebirge 2014</i></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><i>Spätburgunder Kallstadt 2016</i></b></p> <p>Weingut Rings</p> <p><i>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.</i></p>	47.90



***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.*

***Blaifränkisch 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 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 Portweinsode  
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)