

Herzlich willkommen!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt mit bodenständigen, saisonalen Gerichten und Produkten aus unserer eigenen BIO-Landwirtschaft.

Genießen Sie dazu alle unsere Weine glasweise.

Kulinarische Erlebnisse

Romantik-Dinner

14. Juni – 19 Uhr

19. Juli – 19 Uhr

Candle-Light-Dinner in romantischer Atmosphäre

35 € pro Person

Grillabend

21. Juni – 19 Uhr

26. Juli – 19 Uhr

Gustieren Sie am herzhaften Grillbuffet

29 € pro Person

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und hat immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche!

Familie Neustifter & Team



Aperitif

Frizzante 0,1 l € 2,60

Grüner Veltliner Sekt 0,1 l € 3,90

Sekt Marille

Schreibers Marillennektar mit Sekt € 4,60

Aperol-Sprizz

Frizzante, Aperol, Orangen € 4,90

Hugo Frizzante, Hollerblütensirup, Zitronenmelisse,
„Grüner - ganz ohne Alkohol“ € 4,90

NullKommaKarl – Alkoholfreier Spritzer

„Grüner - ganz ohne Alkohol“ mit Soda gespritzt, € 2,20

Grüner – Hugo „Grüner - ganz ohne Alkohol“ mit Soda
gespritzt, Hollerblütensirup, Zitronenmelisse € 3,30

erfrischend regional

unser Traubensaft weiß & rot
naturtrüber Apfelsaft & Marillennektar

gespritzt mit Sodawasser 0,25 l € 2,00 0,51 € 4,00
gespritzt mit Leitungswasser 0,25 l € 1,90 0,51 € 3,80
pur 0,25l € 2,60

Gerne können Sie sich **Leitungswasser**
bei **unserem Brunnen** holen.



Köstliches aus dem Weinviertel

Rindfleischsalat

mit unseren marinierten BIO-Käferbohnen € 9,90

Weintipp: Welschriesling Klassik

Schafskäse im Speckmantel gegrillt

auf sommerlichem Salatteller € 9,90

Weintipp: Rosé Cabernet Sauvignon

Veltlinercremesuppe

mit knusprigen Kürbiskern-Schnecken € 4,60

Papardelle mit Rohschinken, getrockneten Paradeisern, Knoblauch und Oliven € 10,90

Weintipp: Zweigelt Exklusiv

Rehschnitzel in Kürbiskernkruste und Kalbschnitzel gebacken

mit Soße Tartar & Preiselbeeren,
dazu Salat vom Buffet € 16,90 €

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv

Filetsteak vom Rind

medium gegrilltes Rinderfilet (mind. 220 g)
mit Pfeffersoße, Speckfisolen und Krokette € 26,00

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv



Suppen

kräftige Rindssuppe

mit hausgemachten **Frittaten** oder **Leberknödeln** € 3,60

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 4,60

Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett vom Schweinerücken auf würziger Erdäpfel-Gemüse-Pfanne mit Spiegelei € 13,80

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl € 16,80

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

Backhendl

teilweise ausgelöst mit a bisserl Haut

mit Salat vom Buffet € 13,80

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Weintipp: Gelber Muskateller Klassik

Wildragout

mit Kroketten und Preiselbeeren € 15,60

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Salat vom Buffet
vom Schwein € 10,50
vom Kalb € 15,80

Weintipp: Weinviertel DAC

Forellenfilet natur gebraten
auf Püree von unseren BIO-Kichererbsen
und gegrilltem Gemüse € 17,60

Weintipp: Riesling Exklusiv

Pulled Pork-Burger

Grahamweckerl mit Speckstreifen, Coleslaw,
BBQ- und Cocktail-Soße, dazu Pommes frites € 13,20

Weintipp: Chardonnay Exklusiv

Gemüse-Curry

mit unseren BIO-Kichererbsen
mit Basmatireis € 11,90

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv



Klassisches Rindsgulasch

vom Niederösterreichischen Rind € 8,90

Holen Sie sich einen **Salat vom Buffet:**

Kleiner Salatteller € 3,80

Großer Salatteller € 4,90

Fast alle Gerichte erhalten Sie auch
als kleine Portion abzüglich € 1,50.



Eis

Neustifters Kürbiskern Traum

cremiges Vanilleeis in Kürbiskern-Krokant mit Biskuitwürferl, Schlagobers und BIO-Kürbiskernöl € 7,90

Marillen-Eis-Knödel in Brösel pro Stück € 3,30

Sorbet-Teller

zweierlei Sorbet fruchtig arrangiert € 6,60

feines Eis aus der Konditorei Stoiber

Erdbeer, Vanille, Schokolade

Eiskaffee feiner Kaffee mit Vanilleeis mit Schlag mit 2 Kugeln Eis € 5,10 oder mit 3 Kugeln € 6,60

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlag pro Stück € 4,90

Erdbeer-Becher

mit Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersoße und Schlag € 5,10

Müsli-Joghurt-Becher

cremiges Joghurt vom Milchhof Lang, Müsli von der Zuckermühle und 2 Kugeln Eis mit frischem Obstsalat € 5,00



Nachspeisen

Apfelstrudel € 3,60
mit Schlag € 4,60

Topfenstrudel € 3,60
mit Vanillesoße € 4,90

frische Palatschinke
mit hausgemachter Marillenmarmelade
pro Stück € 2,80

Wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine:

Original Neustifter Haustorte
aus unseren BIO-Kürbiskernen € 3,30

sowie weitere hausgemachte Torten

Kaffee

Melange € 3,00 Latte Macchiato € 3,60
Verlängerter € 2,60 Cappuccino € 3,90

Julius Meinl Premium 1862
Espresso € 2,20 doppelter Espresso € 4,40



Zwischendurch

Truthahnbrust-Streifen vom Grill

auf Salat mit unserem BIO-Kürbiskernöl € 9,90

Rindsgulasch

groß € 8,90 oder klein € 7,40

Sachers Würstel oder Debreziner

mit Senf und Kren € 3,80

Flammkuchen Speck & Zwiebel

knuspriger Brotteig mit Creme fraiche und Käse € 5,80

Schinken Käse Toast

mit kleiner Salatgarnitur € 4,20

ofenfrisches Gebäck:

Salzstangerl, Kornspitz
oder Handsemmel € 1,20

Bier

Hubertus Bräu - Pils oder Keltenbier
Pfiß € 2,60 Seidl € 3,20 Krügel € 3,80

Limonade

Almdudler, Himbeer-Kracherl, Eistee Pfirsich
Coca Cola, Cola light, Cola Zero 0,3 l € 3,00



Schnaps

Familie Wimmer: Marille, Trester, Birne 2 cl € 3,20

Heger Heinz: Traubenbrand-Grüner Veltliner,
Trester-Gelber Muskateller 2 cl € 3,20

Familie Danninger: Vogelbeer m. Birne,
Elsbeerbrand, Asperlgeist 2 cl € 5,20

Dr. Spindler: Trester-Muskat, Delicius-Apfel 2 cl € 3,20

Hermann Schuckert: Nusschnaps 2 cl € 2,50

Mineralwasser

Vöslauer still oder prickelnd
0,3 l € 2,40 0,75 l € 4,80

Sodawasser

1/8 l 0,70

1/4 l 1,40

1/2 l 2,80

1,0 l 3,50

Schankwein/Spritzer

Schank 1/8 l € 1,80 1 Liter 14,40

Spritzer 0,25 l 2,50

Feinspritzer 0,3 l € 3,20

Sommer (1/8 auf 1/2) € 3,90