



## **Herzlich willkommen!**

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt mit bodenständigen, saisonalen Gerichten und Produkten aus unserer eigenen BIO-Landwirtschaft, sowie Obst von der Obstbaumschule Schreiber.

Genießen Sie dazu alle unsere Weine glasweise.

### **Kulinarische Erlebnisse**

#### **Dem Frühling auf der Spur 22. März 2020 – 11-14 Uhr**

Das Wintergemüse hat seinen letzten großen Auftritt, bevor es für Frühlingsgemüse und Kräuter die Bühne räumt. 31 € pro Person

#### **Osterjazzbrunch 13. April 2020 – 11-14 Uhr**

Beim Osterbuffet trifft Osterschinken auf Lamm. Musikalisch werden Sie vom Horst Korschan Trio unterhalten. 35 € pro Person

#### **Muttertagsbrunch 10. Mai 2020 – 11-14 Uhr**

Mit einem Buffet rund um Maibock, Spargel und Kräuter verwöhnen wir alle Mütter. Für unsere kleinen Gäste gibt es als Highlight eine Hüpfburg. 31 € pro Person

#### **Vatertagsbrunch 14. Juni 2020 – 11-14 Uhr**

Das Lieblingsgetränk der Österreicher ist das Bier. Nicht nur Männer lieben es. Zum Vatertag kochen wir tolle Gerichte mit Bier, aber auch der Wein kommt bei uns nicht zu kurz und ist heute ebenso dabei. 31 € 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

### **Marillen Bellini**

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 € 3,20

### **Grüner – Hugo**

„Grüner - ganz ohne Alkohol“ mit Soda gespritzt,  
Hollerblütensirup, Zitronenmelisse € 4,50

### **erfrischend regional**

unser Traubensaft weiß & rot  
naturtrüber Apfelsaft & Marillennektar

gespritzt mit Sodawasser 0,25 l € 2,00 0,5l € 4,00  
gespritzt mit Leitungswasser 0,25 l € 1,90 0,5l € 3,80  
pur 0,25l € 2,60

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



## **Genussvoller Frühling**

### **Bärlauchcremesuppe**

mit frischem Bärlauch und Kräuterschnecke € 4,60

### **Gegrilltes Straußensteak**

Bärlauch-Erdäpfelpüree, Grillgemüse € 26,70

*Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv*

### **Lammkotelette vom Grill**

Bärlauchrisotto € 25,60

*Weintipp: Grüner Veltiner Reserve*

### **Gebratenes Saiblingsfilet**

cremige Bärlauchlinguine € 16,80

*Weintipp: Riesling Exklusiv*

### **Bärlauchrisotto**

frische Parmesanspäne € 11,90

*Weintipp: Grüner Veltliner unfiltriert und ungeschwefelt*





## Vorspeisen

### **Ziegen-Frischkäse-Paradeiser Ildefonso**

am Salatbeet € 8,40

*Weintipp: Rosé Cabernet Sauvignon*

### **Wildcarpaccio**

Bärlauchpesto, Rucola, Parmesan, Toastecken € 11,90

*Weintipp: Pinot noir Terroir*

## Suppen

### **kräftige Rindssuppe**

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

### **großer Suppenteller**

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 4,80

### **Neustifters Veltlinercremesuppe**

mit knusprigem Kürbiskerngebäck € 4,60



## Hauptspeisen

### **Poysdorfer Hauerpfanne**

saftiges Grillkotelett vom Schweinerücken auf würziger Erdäpfel-Gemüse-Pfanne mit Spiegelei € 13,90

*Weintipp: Poysdorfer Saurüssel*

### **Schweinefilet im Speckmantel vom „Donaulandschwein“**

Serviettenknödel und Champignons € 18,70

*Weintipp: Grüner Veltliner Terroir*

### **Geschmorter Zwiebelrostbraten**

Bratkartoffeln und knuspriger Zwiebel € 16,90

*Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv*

### **Rinder-Filetsteak vom Weiderind**

medium gegrillt - ca. 220g  
Speckfisolen, Pfeffersauce und Kroketten € 26,00

*Weintipp: Zweigelt Exklusiv*

### **Putenstreifen „natur“**

auf buntem Salatteller € 10,90

*Weintipp: Gelber Muskateller Klassik*

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



## Hauptspeisen

### **Gebackene Kalbsroulade**

gefüllt mit Brie & Bärlauch  
Bärlauchdip und Kräuterdäpfel € 18,90

*Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv*

### **Wiener Schnitzel** mit Salat vom Buffet

**vom Schwein** € 10,90

**vom Kalb** € 17,50

*Weintipp: Weinviertel DAC*

### **Würzige Erdäpfel-Gemüsepfanne** € 8,90

*Weintipp: Chardonnay Exklusiv*



### **Neustifters Gemüselinguine**

Zwiebel, frisches Gemüse, Basilikumpesto € 9,80

*Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv*



Holen Sie sich einen **Salat vom Buffet**  
mit unseren BIO-Ölen und Poysdorfer Essig:

Kleiner Salatteller € 3,80

Großer Salatteller € 4,90



## **Kaltes und Süßes**

### **Neustifters Kürbiskern Traum**

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

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

### **Eispalatschinke**

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

### **frische Palatschinke**

mit hausgemachter Marillenmarmelade  
pro Stück € 2,90

### **Hausgemachter „Mohr im Hemd“**

mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagobers € 6,80

### **Topfenstrudel**

mit Vanillesoße und Schlagobers € 6,70



## **Zwischendurch**

### **Rindsgulasch**

groß € 8,90 oder klein € 7,40

### **Sachers Würstel oder Debreziner**

mit Senf und Kren € 3,80

### **Schinken Käse Toast**

mit kleiner Salatgarnitur € 4,20

### **ofenfrisches Gebäck**

Salzstangerl, Kornspitz  
oder Handsemmel € 1,20

## **Bier**

Hubertus Bräu - Pils oder Keltenbier

Pfiff € 2,70    Seidl € 3,30    Krügel € 3,90

## **Limonade**

Almdudler, Himbeer-Kracherl,

Vitus Orange, Eistee Pfirsich

Coca Cola, Cola light, Cola Zero 0,3 l € 3,00

## **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