



Welcome!

We wish you a pleasant stay at our restaurant with seasonal dishes and our organic products.

You can enjoy all wines from our winery by the glass.

Wine sales

Do not forget you can buy your favourite wines to take home with you.

Our service team will inform you about allergens in our meals.

Srdečně Vás vítáme!

Přejeme Vám příjemný pobyt se sezónními pokrmy a produkty z vlastního BIO zemědělství.

Vychutnejte si vína z našeho vinařství, všechny rozléváme.

Víno s sebou na hotelu

Nezapomeňte: Vaše oblíbené víno si můžete koupit přímo na hotelu a vzít s sebou domů.

Náš tým v restauraci Vás rád informuje o alergenech v jídle a rád vyslyší Vaše přání!

Familie Neustifter
& Team



Organic asparagus from Biohof Berger
Chřest z BIO-statku Berger

**Asparagus terrine with organic salmon trout/
Chřestová pěna balená v BIO lososovitém pstruhovi €**
8,70

wine recommendation/vinný typ: Rosé Cabernet Sauvignon

Asparagus soup/Chřestová krémová polévka € 4,90

**Marinated asparagus salad with strawberries/
Marinovaný chřestový salát s jahodami € 11,90**
wine recommendation/vinný typ: Riesling Exklusiv

Asparagus risotto/Chřestové rizoto € 11,90
sour cream, parmesan, organic pumpkin seed oil
zakysaná smetana, parmezán, BIO-dýňový olej
wine recommendation/vinný typ: Gemischter Satz

**Asparagus with sauce Bénaise, pork filet and potatoes
au gratin/ Chřest s omáčkou Bénaise, vepřová
panenka a gratinované brambory € 11,90**
wine recommendation/vinný typ: Grüner Veltliner Reserve

Asparagus parfait/Chřestový parfait € 11,90
with strawberries, asparagus and balsamic vinegar
s jahodovo-chřestovým balsamikem
wine recommendation/vinný typ: Roter Traminer Exklusiv

**Asparagus honey mousse/
Chřestovo-medový mousse € 11,90**
wine recommendation/vinný typ: Grüner Veltliner Perfektion



Starter/Předkrmy

Homemade bread/Domáci chléb € 3,90

with organic rapeseed oil and
cream cheese with organic pumpkin seed oil
*s naším za studena lisovaným BIO-řepkovým olejem
a BIO dýňovým olejem a pomazánkou z čerstvého sýra*
wine recommendation/vinný typ: Chardonnay unfiltriert

Organic beef tartare, prepared savory/ Tatarák z BIO-hovězího, pikantně připravený

cornel cherry olives, salad, toast
dřín, salát, toust
wine recommendation/vinný typ: Pinot noir Terroir

Soups/Polévky

Beef bouillon/Hovězí consommé € 3,70

with homemade pancake slices or liver dumpling
s domácími celestýnskými nudlemi nebo játrovými knedlíčky

Pot of soup/Velký polévkový talíř € 4,90

with homemade pancake slices and liver dumpling
s domácími celestýnskými nudlemi a játrovými knedlíčky

Neustifters Veltliner cream soup/ Neustiftrova veltlínská krémová polévka € 4,90

with roasted bread
s opečeným domácím chlebem



Salads/Saláty

Regional superfood salad/

Regionální „Superfood“-salát € 11,90

with fried turkey with our organic pumpkin seeds
and pumpkin seed oil

*s krutými kousky z rakouské krůty obalené v trojobalu s dýňovými
semínky, naše BIO-dýňová jádra a BIO-dýňový olej*
wine recommendation/vinný typ: Gelber Muskateller

Weinviertel farmers salad/Sedlácký salát € 10,60

leaf salad with Verjus and organic rapeseed oil, tomatoes, organic
runner beans, organic chickpeas, poiled egg and bacon
*sezónní listový salát marinovaný s Verjus a BIO-řepkovým olejem,
rajčaty, BIO-fazolemi, BIO-cizrnou, vařenými vejci, slaninovými
chipsy*

wine recommendation/vinný typ: Welschriesling

Neustifters vineyard salad/

Neustifterův vinohradnický salát € 10,90

leaf salad, regional goat or sheep cheese, marinated beetroot,
balsamic vinegar from Zweigelt, walnuts, bread croutons

*Sezónní listový salát s kozím, nebo ovčím sýrem, marinovanou
červenou řepou, Poysdorfským zweigelt-bazamiko octem, ořechy a
krutonky z domácího chleba*

wine recommendation/vinný typ: Mazerato



Bowls and Tapas/Bowle a Tapas

Bacchus bowl/ Bacchus bowle € 10,60

spelt rice, vegetables, sweet potatoes

špaldová rýže, zelenina z naší zahrádky, sladké brambory

wine recommendation/vinný typ: Sauvignon blanc Exklusiv

Neustifters power bowl/ Neustifterův silácká bowle

spelt rice, vegetable and by choice

špaldová rýže, zelenina z naší zahrádky a na přání

with fish filet/ *s filetem z ryby* € 14,20

with beef filet/ *s hovězím filetem* € 16,40

with turkey/ *s krůtími kousky* € 13,90

wine recommendation/vinný typ: Grüner Veltliner Exklusiv

Neustifters Tapas Mix/Neustifterův Tapas Mix € 13,90

three Weinviertel Tapas and one spread

tři regionální pochutiny s pomazánkou

Single Tapas/Jednotlivé Tapas

Raw smoked ham with cornel cherry olives and bread € 4,20

Regionální šunka s dřínem a chlebem

Selection of cheese with chutney and bread € 4,50

Tři druhy sýrů s chutney a chlebem

Asparagus frittata € 3,90

Chřestová fritata

Spread with bread € 3,90

Pomazánka s chlebem



Main courses/Hlavní chod

Poysdorfer Hauerpfanne/

Pánev Poysdorf € 14,30

grilled pork cutlet with fried egg
and mixed grill with potatoes and vegetables
*šťavnatá grilovaná kotleta z vepřového na kořeňených
rozmarýnových bramborách se zeleninou a sázeným vejcem*
wine recommendation/vinný typ: Poysdorfer Saurüssel

Zwiebelrostbraten

Braised beef and onions in gravy/

Pomalů tažená roštěná € 17,50

garlic rosemary potatoes and crispy onions
česnekovo-rozmarýnové brambory, křupavá cibulka
wine recommendation/vinný typ: Blaufränkisch Exklusiv

Medium grilled organic beef filet/

BIO-hovězí steak medium € 26,00

with pepper sauce and croquettes
or with mushroom sauce and rosemary potatoes/
pepřová omáčka a krokety
nebo hříbková omáčka a rozmarýnové brambory
wine recommendation/vinný typ: Cabernet Sauvignon Terroir

Venison ragout/

Ragů z divočiny z oblasti Weinviertel € 15,10

homemade dumpling and red wine pear
domáci knedlák a hruška na červeném víně
wine recommendation/vinný typ: Zweigelt Exklusiv

Small portion on demand discount of € 1,50

Na přání malá porce se slevou € 1,50



Main courses/Hlavní chod

Viennese Schnitzel/Vídeňský řízek € 11,40

pork meat with mixed salad/ *z vepřového s míchaným salátem*
or turkey meat with fries/ *z krůty s hranolkami*
wine recommendation/vinný typ: Weinviertel DAC

Grilled fish of the day/

Grilovaná ryba dle denní nabídky € 18,20

our service will be pleased to inform you
zeptejte se naší obsluhy co dnes nabízíme
wine recommendation/vinný typ: Grüner Veltliner Terroir

Mushroom risotto/Houbové rizoto € 12,90

with rocket salad, organic pumpkin seed oil, parmesan
s rukolou, BIO-dýňovým olejem a parmezánem
wine recommendation/vinný typ: Chardonnay Exklusiv

Homemade pasta/ Domácí těstoviny

with Riesling sauce, thyme and vegetables
s rizlinkovou omáčkou, tymiánem, zeleninou € 12,60
or with Riesling sauce, turkey, bacon, thyme,
parmesan and spring onion
nebo s krůtími kousky, slaninou, rizlinkovou omáčkou, tymiánem,
jarní cibulkou, parmezánem € 13,20
wine recommendation/vinný typ: Grüner Veltliner unfiltriert

Organic beef goulash Fiaker/

„Fiaker“ BIO-hovězí guláš € 12,50

dumpling, fried egg, gherkin, sausage
s knedlíkem, sázeným vejcem, okurkem a párkem
wine recommendation/vinný typ: Cabernet Sauvignon Exklusiv



Sweets/Dezerty

Iced coffee/ Ledová káva € 5,10
with vanilla ice cream and whipped cream
s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Coffee tiramisu in the glass € 4,90
/Kafe-Tiramisu *ve sklenici*

Fresh pancakes/Čerstvé palačinky
with homemade apricot jam
s domácí meruňkovou marmeládou
per piece/*Za kus* € 2,90

Fruit mousse/Mousse z ovoce € 5,90
with Zweigelt coulis/*s Zweigelt-Coulis omáčkou*

**Apricot ice cream dumpling/
Meruňkový zmrzlinový knedlík** € 3,30
with buttered breadcrumbs/*v máslové strouhance*

**Homemade strawberry dumplings
Domáci jahodovo-tvarohové knedlíky** € 6,90
with buttered breadcrumbs, takes ca. 20 minutes, 2 pieces
s máslovou strouhankou, trvá: ca. 20 minut, 2 kousky

Homemade cake/ Domáci moučník € 3,20



Small snacks/Něco malého

Sausages/párky € 3,80

Sachers Würstel (original Viennese) or spicy Debresiner
with mustard and horseradish
jemné párky nebo debrecínské párky s hořčicí a křenem

Bread rolls/Čerstvé pečivo € 1,20

pretzel sticks, whole grain roll, bread roll
solený rohlík, celozrnný rohlík nebo žemle

Lunchbrunch on Wednesday Středeční polední brunch



Every Wednesday we offer a 4-course brunch for lunch from 11:00 to 16:00 for 18,90 € per person instead of our a la carte offer.

Každou středu nabízíme čtyřchodový brunch formou bufetu místo naší a la carte nabídky v ceně 18,90 € za osobu.