



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

Familien-Sonntag 11 bis 14 Uhr

Genießen Sie mit Freunden und Familien die Zeit bei unserem Brunch. Für unsere kleinen Gäste gibt es ein extra Buffet in Kinderaughöhe und ein lustiges Kinderprogramm.

Oster- & Jazzbrunch mit dem Horst Korschan Trio live!

Ostermontag, 22. April 35 € pro Person

Muttertagsbrunch

12. Mai 35 € pro Person

Romantik-Dinner 26. April – 19 Uhr

feines Candle-Light-Dinner in romantischer Atmosphäre
35 € pro Person

Spargel- & Reh-Brunch 3. Mai – 19 Uhr

herrlicher Auftakt in die Wild- & Spargelsaison
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

Aperol-Sprizz

Frizzante, Aperol, Orangen € 3,90

Hugo

Frizzante, Grüner - ganz ohne Alkohol, Hollerblütensirup,
Zitronenmelisse € 3,90

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

naturtrüber Apfelsaft
Traubensaft weiß & rot
Marillennektar

pur 0,25l € 2,60

gespritzt mit Sodawasser 0,25 l € 2,10 0,5l € 3,20

gespritzt mit Leitungswasser 0,25 l € 2,00 0,5l € 3,00

Gerne können Sie sich Leitungswasser
bei unserem Brunnen holen.



Zum Wein oder zwischendurch

Weinviertel Teller

Rohschinken, Speck & zweierlei Käse,
Essiggurkerl & Pfefferoni, Aufstrich
Weinviertel Brot groß € 9,60 oder klein € 7,20

Käseteller

Sortiment von viererlei Käse mit Feigensenf
und hausgemachten Chutney
dazu Weinviertel Brot groß € 9,90 klein € 7,50

Truthahnbrust-Streifen vom Grill

auf Salat mit unserem BIO-Kürbiskernöl € 7,80

Rindsgulasch

groß € 7,90 oder klein € 5,80

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



Frühlingshafte Gerichte

Räucherlachstatar

mit Bärlauchmayonnaise
schwarzen Oliven und Dill € 9,80

Weintipp: Rosé Cabernet Sauvignon

Frühlingsalat

mit unseren BIO-Kürbiskernen
und gegrilltem Ziegenkäse € 8,90

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv

Bärlauchcremesuppe € 3,80

Bärlauchknödel

mit brauner Butter
und Parmesan € 8,90 €

Forellenfilet natur gebraten

auf Püree von unseren BIO-Kichererbsen
und gegrilltem Gemüse € 16,80

Bärlauchrisotto € 9,90

mit gegrilltem Schweinefilet € 16,80

Bärlauch-Cordon bleu

mit Salat vom Buffet € 10,90



Suppen

kräftige Rindssuppe

mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödeln € 3,20

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 3,90

Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett vom Schweinerücken auf
würziger Erdäpfel-Gemüse-Pfanne mit Spiegelei € 12,90

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Salat vom Buffet € 9,60

Weintipp: Weinviertel DAC

Backhendel

teilweise ausgelöst mit a bisserl Haut

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

mit Salat vom Buffet € 12,80

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv



Hauptspeisen

Wildragout

mit Butterspätzle und Preiselbeeren € 14,80

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv

Rumpsteak

mit gegrilltem Gemüse und Erdäpfelspalten € 16,40

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl € 15,90

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

Pulled Pork-Burger

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

Weintipp: Chardonnay Exklusiv

Kichererbsencurry

von unseren BIO-Kichererbsen
mit Basmatireis € 11,90

Weintipp: Riesling Exklusiv



Nachspeisen

Kürbiskern-Krokant-Parfait

von unseren BIO-Kürbiskernen
auf Weichselragout € 8,80

Powidltatschgerl

mit Butterbrösel oder Mohn € 6,80

Apfelstrudel € 3,60

mit Schlag € 4,60

Topfenstrudel € 3,60

mit Vanillesoße € 4,90

Marillen-Eis-Knödel

in Brösel € 3,30

Kaffee

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

Julius Meinl Premium 1862

Espresso € 2,20
doppelter Espresso € 3,40



Bier

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

Schnaps

Familie Wimmer: Marillenbrand, Tresterbrand,
Birnenbrand 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 v. Muskat, Delicius-Apfelbrand 2 cl
€ 3,20

Hermann Schuckert: Nussschnaps 2 cl € 2,50

Mineralwasser

Vöslauer still oder prickelnd
0,3 l € 2,10 0,75 l € 4,20

Limonade

Almdudler, Himbeer-Kracherl, Eistee Pfirsich
Coca Cola, Cola light, Cola Zero 0,3 l € 2,80