



Herzlich willkommen!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt mit bodenständigen, saisonalen Gerichten und Produkten aus unserer eigenen BIO-Landwirtschaft, sowie vielen regionalen Lieferanten:

BIO Kastner, Staats: Eier

Familie Kramer, Stützenhofen: Eier

BIOhof Schmidt, Neudorf: Getreide

Zuckermühle, Wilfersdorf: Mehl

Bio.logisch Lanz, Wildendürnbach: Brot

Poysdorfer Essig, Simone Schuckert

Ebendorfer Ziegenwirtschaft: Ziegenkäse

Quantlwirtschaft, Neudorf: Schafkäse

Gwandtlhof, Niederabsdorf: Ziegenkäse

Bauernhof Kaufmann, Schrattenberg: Austernpilze

Obstbaumschule Schreiber: Säfte, Obst

Genießen Sie dazu alle unsere Weine glasweise.

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

Familie Neustifter & Team



Vorspeisen

BIO-Brot von bio.logisch Lanz

mit unserem BIO-Rapsöl und
BIO-Kürbiskernöl-Frischkäseaufstrich € 3,90

Weintipp: Chardonnay unfiltriert

Tartar vom BIO-Rind, pikant zubereitet

Salatgarnitur, Perlzwiebeln und Toast € 13,90

Weintipp: Pinot Noir Terroir

Suppen

Consommé vom Rind

mit hausgemachten **Frittaten** oder **Leberknödeln** € 3,70

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 4,90

Neustifters Veltlinercremesuppe

mit geröstetem Hausbrot €4,90



Salate

Regionaler Superfood-Salat

mit Putenstreifen von der österr. „Sonnenpute in Kürbiskernpanier, unseren BIO-Kürbiskernen und BIO-Kürbiskernöl €11,90

Weintipp: Gelber Muskateller

Weinviertel Bauernsalat

saisonale Blattsalate mariniert mit Verjus und BIO-Rapsöl, Paradeiser, BIO-Käferbohnen, BIO-Kichererbsen, gekochtem Ei, Speckchip €10,60

Weintipp: Welschriesling

Neustifters Weingartensalat

saisonale Blattsalate, regionaler Ziegen- oder Schafskäse, marinierten Roten Rüben, Poysdorfer Zweigeltbalsamessig, Nüssen und Hausbrotcroutons €10,90

Weintipp: Mazerato



Bowls und Tapas

Bacchus Bowl

Dinkelreis, Gemüse aus dem Garten, Süßkartoffel €10,60

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv

Neustifters Kräfte Bowl

Dinkelreis, Gemüse aus dem Garten
nach Wunsch mit Fischfilet €14,20
oder Rinderfilet € 16,40
oder Putenstreifen € 13,90

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv

Neustifters Tapas Mix

drei Weinviertler Tapas und ein Aufstrich € 13,90

Einzelne Tapas

Weinviertler Rohschinken mit Dirndloliven und Brot € 4,20

Dreierlei Käse mit Chutney und Brot € 4,50

Aufstrich mit Brot € 3,90



Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett vom Schwein auf würziger Rosmarin-
Erdäpfel-Gemüse-Pfanne mit Spiegelei € 14,30

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind

Knoblauch-Rosmarinerdäpfel, knuspriger Zwiebel € 17,50

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv

BIO-Rinderfilet medium gebraten

Pfeffersauce und Kroketten € 26,00

Weintipp: Cabernet Sauvignon Terroir

Wildragout vom Weinviertler Wild

hausgemachte Knödel und Rotweinbirne €15,40

Weintipp: Zweigelt Exklusiv

„Fiaker“ BIO-Rindsgulasch

mit Serviettenknödel, Spiegelei, Gurkerl, Würstel € 12,50

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit gemischtem Salat
von der Pute mit Pommes frites €11,40

Weintipp: Weinviertel DAC

Tagesfisch vom Grill

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot € 18,20

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

Kräuterrisotto

Rukola, BIO-Kürbiskernöl und Parmesan € 12,90

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv

Hausgemachte Nudeln

mit Rieslingsauce, Thymian,
Gemüse aus dem Garten € 12,60 oder
mit Putenfleisch, Speck, Rieslingsauce, Thymian,
Jungzwiebel, Parmesan € 13,20

Weintipp: Grüner Veltliner unfiltriert

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



Kaltes und Süßes

Eiskaffee € 5,10

Kaffee-Tiramisu im Glas € 4,90

frische Palatschinke

mit hausgemachter Marillenmarmelade
pro Stück € 2,90

Cheesecake

mit Früchten der Saison € 3,40

Eismarillenknoedel

mit Butterbrösel, pro Stück € 3,30

Hausgemachte Marillenknoedel

mit Butterbrösel
Dauer: ca. 20 Minuten, 2 Stück € 6,90

Hausgemachte Kuchen € 3,20



Zwischendurch

Sachers Würstel oder Debreziner

mit Senf und Kren € 3,90

ofenfrisches Gebäck

Salztangerl, Kornspitz
oder Handsemmel € 1,30

Neu: Mittwoch-Mittagsbrunch



Ab 26. Mai bieten wir jeden Mittwoch statt unserer A la Carte Karte von **11:00 bis 16:00 Uhr** einen Mittagsbrunch an. Wir bieten Ihnen **4 Gänge vom Buffet**: zwei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptspeisen und zwei Desserts zum Preis von 18,90 € pro Person.