



## **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

BIO Wiesmann Claus: Erdäpfel, Knoblauch, Kürbis, Schalotten

Simone Schuckert: Poysdorfer Essig

Kornherr, Ottenthal: Saures Gemüse

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**



## **Herbstliche Gerichte**

### **Kürbiscremesuppe raffiniert & pikant**

mit Kokosmilch, Ingwer und Chili € 4,60

### **Schweinslungenbraten im Speckmantel**

an Kürbisragout und gratinierten Erdäpfeln € 16,70

*Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv*

### **Gerösteter Poysdorfer Kürbis**

Ziegenkäse, Honig, Nüsse und unsere gerösteten BIO-Kürbiskerne € 9,90

*Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv*



## 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



## Salate

### **Regionaler Superfood-Salat**

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

*Weintipp: Gelber Muskateller*

### **Neustifters Weingartensalat**

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

*Weintipp: Mazerato*



## **Bowl und Tapas**

### **Vital -Gemüse-Curry-Bowl**

BIO-Kichererbsen, BIO-Dinkelreis €11,90

*Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv*



### **Neustifters Tapas Mix**

drei Weinviertler Tapas und ein Aufstrich € 13,90

### **Einzelne Tapas**

Weinviertler Rohschinken mit Dirndloliven und Brot € 4,70

Dreierlei Käse mit hausgemachtem Chutney und Brot € 4,90

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 € 17,60

*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 € 11,40

von der Pute mit Pommes frites € 11,80

*Weintipp: Weinviertel DAC*

### Tagesfisch vom Grill

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot € 18,30

*Weintipp: Grüner Veltliner Terroir*

### Herbstgemüsepfanne

mit gegrilltem BIO-Tofu € 12,90

*Weintipp: Chardonnay 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**

### **frische Palatschinke**

mit hausgemachter Marillenmarmelade  
pro Stück € 2,90

### **Cheesecake**

mit Früchten der Saison € 3,50

### **Eismarillenknoedel**

mit Butterbrösel, pro Stück € 3,30

**Hausgemachte Kuchen € 3,20**

## **Zwischendurch**

### **Sachers Würstel oder Debreziner**

mit Senf und Kren € 3,90

### **ofenfrisches Gebäck**

Salzstangerl, Kornspitz  
oder Handsemmel € 1,30