

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.

Mittlerweile bereits in der achten Generation!

Und die neunte ist auch schon geboren..

Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.

Wir bewirten Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.

Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner, bei uns sind Sie immer richtig.

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration, des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.

Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.

Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.

Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!

Gerne können Sie bei uns auch lange feiern, ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,00 EUR je angefangene Stunde.

Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche Informationen finden Sie im Internet unter www.hotelneuwirt.de

Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.

Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.

Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.

*Bei **Menüs ab 30 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen, bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.*

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

Menüvorschläge Sommer

Von 16.6.2025 bis 15.10.2025

*Beginnen Sie Ihr Fest
doch mit einem Aperitif*

*Sie können ihn bei schönem Wetter
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

Sekt oder Prosecco

Sekt oder Prosecco Orange

Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup

Campari, Campari Soda oder Campari Orange

Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich

Lillet, Berry, Lillet Vive

Aperol Sprizz, Hugo

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

(maximal 5 zur Auswahl)

Grissini mit Parmaschinken

Garnelen mit süßer Chillisoße

Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel

Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße

Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips

Gebratene Rehpflanzerl mit geschmortem Spitzkohl

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung

Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat

Geräucherte Entenbrust auf Avocado-Mangosalat

Scampi mit Ananasshutney

Für Fingerfood berechnen wir 4.00 € pro Stück.

Menuauswahl

Suppen

- Leberspätzlesuppe 5.90*
- Pfifferlingrahmsuppe 6.90*
- Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 6.90*
- Karotten-Ingwersuppe / mit Garnele 5.90/ 8.90*
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 5.90*
- Pfannkuchensuppe 5.90*
- Grießnockerlsuppe 5.90*
- Bratnockerlsuppe 5.90*

Hauptgerichte

- Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 20.90*
- Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 23.90*
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 25.90*
- Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 15.90*
- Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 23.90*
- Züricher Geschnnetzertes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 23.90*
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 23.90*
- Rehgulasch in Wacholderrahmsouße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 23.90*
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 26.90*
- Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 15.90*
- Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln 23.90*
- Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 23.90*

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanilleeis 6.90*
- Crème Brûlée mit marinierten Beeren 6.90*
- Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensouße 8.90*
- 3erlei Sorbets mit Früchten & Orangenzucker 6.90*
- Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 6.90*
- Bayerische Crème mit Himbeermark 6.90*
- Panna Cotta mit Erdbeersorbet 6.90*
- Mousse au Chocolat 6.90*

Menü 1

*Mild gebeizter Wildwasserlachs
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen*

Samtsuppe von Karotte & Ingwer

Gratinierter Seeteufel auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi

oder

Rinderfilet mit Pfefferkruste an Barolosofse mit Kartoffelrösti & Karottenpüree

oder

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Steinpilz-Risotto mit Kaiserschoten*

Limoncello-Tiramisu mit Erdbeeren

oder

Topfenknödel mit Nußnougat gefüllt auf Orangenragout

53.90 € (ohne Vorspeise 47.90 €)

Menü 2

*Knackige Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette
mit gebratenen Pfifferlingen*

Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen

Wolfsbarschfilet

an mediterraner Soße auf Scampi-Risotto mit grünem Spargel

oder

*Tournedo vom Kalbslendchen an Portweinssoße
mit Polenta & Ratatouille*

oder

*Schweinefilet mit Waldpilzhaube
an Thymiansoße mit Kroketten & Lauchgemüse*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

oder

Crêpes mit Amarettinieis & Schokosoße

45.90 € (ohne Vorspeise 41.90 €)

Menü 3

Riesengarnelen an Papaya mit Limetten-Vinaigrette & Rucola

Steinpilzconsommé mit Kräuternockerl

Zanderfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel

oder

*Saftiges Tournedos vom Angusrind & Riesengarnele im Speckmantel gegrillt
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Bohnen, dazu Kartoffelgratin*

oder

*Rehlende an Wachholderrahm
mit gebratenen Pfifferlingen & Kroketten*

Dessertteller

oder

Bayrisch Creme mit Himbeeren

52.80 € (ohne Vorspeise 45.80 €)

Menü 4

*Carpaccio vom Rinderfilet
an Zitronen-Dijonsenf-Dressing mit Rucolasalat & Parmesanspänen*

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

*Lammkotelett rosa gebraten an Rosmarinjus
mit Couscous & Keniabohnen*

oder

*Röllchen vom Kalbsrücken
gefüllt mit Waldpilzen & Pecorino auf Tagliatelle*

oder

Wolfsbarsch & Scampis gebraten auf Kartoffel-Gurkengemüse

Creme Brulée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

53.50 € (ohne Vorspeise 45.50 €)

Menü 5

*Rosa gebratene Entenbrust an Thymianjus
mit gebratenen Speckpflaumen an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing*

Rinderconsommé mit Grießnockerl

*Rosa gebratene Rehkeule an Prewiselbeerrahm
mit Mandelbällchen & Romanescu*

oder

Zanderfilet gebraten an Weißweinsosse auf jungem Spinat mit Gnocchi

oder

Rinderlende mit mediterraner Kruste, Kartoffelroulade & Keniabohnen

Pistaziencreme mit Beeren

oder

Gratinierte Beeren mit Vanilleis

49.80 € (ohne Vorspeise 46.80 €)

Menü 6

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel*

Kräuterrahmsuppe mit Garnelen

*Rehmedaillons mit Walnußkruste auf Preiselbeerrahm
mit Williamskartoffeln & Brokkoli*

oder

Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Risotto

oder

*Schweinefilet unter der Steinpilzhaube
mit Kartoffelrösti & Karotten-Tagliatelle*

Topfenschaum mit Papajafächer

oder

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel
auf frischem Erdbeerragout*

48.80 € (ohne Vorspeise 44.80 €)

Menü 7

Bunte Salatkomposition mit gratinierten Ziegenkäse & Thymianhonig

Festtagssuppe

Wolfsbarschfilet

an Rieslingschaum auf jungem Spinat mit Petersilienkartoffeln

oder

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus
mit grünen Bohnen & Kartoffelgratin*

oder

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,
Blumenkohlpüree & Kartoffelroulade*

Passionsfruchtcreme auf Mangocarpaccio

oder

Pralinen-Parfait & Himbeersorbet

53.80 € (ohne Vorspeise 47.80 €)

Menü 8

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

Rinderconsomée mit Grießnockerl

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Trüffeljus mit Rösti & gebratenem Blumenkohl
oder

Gebratenes Zanderfilet auf Risotto mit Pfifferlingen & Zuckerschoten
oder

*Gefüllte Perlhuhnbrust
mit Nudeln & sommerlichem Gemüse*

Bayrische Creme mit Beeren

oder

Himbeer-Tiramisu

49.80 € (ohne Vorspeise 43.80 €)

Menü 9

*Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,
Weißbrotcroûtons & Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing*

Gazpacho

*Rosa gebratene Rehlende
mit Selleriepüree & Kartoffelkroketten
oder*

*Rosa gebratene Rinderlende mit Pfefferkruste
auf Steinpilz-Risone*

oder

*Bachsablingsfilet & Riesengarnelen
auf Bouillabaisse-Gemüse*

*Baileys-Mousse auf Brombeersofse
oder*

*Grand-Marnier-Parfait
mit Himbeeren auf Gewürzanas*

54.80 € (ohne Vorspeise 49.80 €)

Menü 10

*Räucherfischsteller
mit Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich*

Steinpilzrahmsuppe mit Croûtons

*Französische Flugentenbrust rosa gebraten an Orangenjus,
mit Kartoffel-Selleriegratin & Portweinschalotten*

oder

*Fischsteller
an Weißweinsosse mit Reis & Gemüse*

oder

*Verschiedene Filets mit gebratenen Pfifferlingen an Sahnesosse
auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout*

Kirschen in Beaujolais mit Walnußeis

oder

Pistazien-Mousse mit glasierter Banane

47.80 € (ohne Vorspeise 43.80 €)

Vegetarische Alternativen finden Sie auf der nächsten Seite!

*Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl
mit Butter- & Kräuterfrischkäse.*

*Wenn Sie nach dem Menü noch Kaffee & Kuchen wünschen können Sie die Kuchen
gerne selbst mitbringen, dann erheben wir einen Gedeckpreis von 3,00 EUR pro Person.*

Bestellen Sie die Kuchen bei uns, dann berechnen wir 5,50 EUR pro Stück.

*Bitte nennen Sie uns für unsere Planung und Vorbereitung am Vortag
Ihrer Feier/Veranstaltung die genaue Personenzahl.*

Die dementsprechende Anzahl an Menüs werden wir dann abrechnen!

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Lasagne

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Gebratene Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesan & Rucola

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honig dressing

Risotto der Saison (Kürbis, Pile, Spargel...)

Spinatknödel in GorgonzolarahmG

Gebratene Polenta mit Ratatouille

Bayrisches Buffet

(ab 30 Personen)

47,00 € pro Person

40,00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

*Geräucherte Makrele, Forelle ,
Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl
Griebenschmalz, Radi & Radieschen
Brotkorb*

Suppen (eine zur Wahl)

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen
Egerlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze in Rahm (je nach Jahreszeit)*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,
Spätzle, Reis, Blaukraut, Gemüse der Saison*

Salate

Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat & Gurkensalat

Desserts

*Bayerische Creme mit Himbeermark,
Obstsalat, Zwetschkenknödel mit Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Käsebrett mit Brotkorb*

Mediterranes Büfett

(ab 30 Personen)

55,00 € pro Person

Vorspeisen

*Gegrilltes mariniertes Gemüse
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Getrocknete Tomaten & Oliven
Meeresfrüchtesalat
Ciabatta und verschiedene Baguette*

Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle
Kalbslendenchen mit Balsamicoreduktion
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle
Gemüselasagne*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Mailänder-Risotto
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

Desserts

*Tiramisu, Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersoße
Obstsalat mit exotischen Früchten
Crêpes mit Mandeleis
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

Weißwein 0,75 Liter

| | |
|--|-------|
| Weißburgunder 2023 | 19.80 |
| <i>Weingut Wechsler – Rheinhessen</i> | |
| <i>In der Nase gelber Apfel, Melone, etwas weiße Johannisbeeren und auch florale Noten, dazu rauchige Nuancen von Kalksteinterroir. Harmonische Säure, zart rauchig, kandierte Zitronenschale, leichter Zitruston in Nachhall. Großer Trinkspaß!</i> | |
| Chardonnay Sätzen 2023 | 19.80 |
| <i>Weingut Fritz - Wagram</i> | |
| <i>Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.</i> | |
| Riesling Gutswein 2021 | 28.90 |
| <i>Weingut Knewitz – Rheinhessen</i> | |
| <i>In der Nase Pfirsich, Mango, Grapefruit, und reife Birne. Limettenzeste und Grapefruit, eine Exotik mit charmanter Cremigkeit, zum Schluß aber gibt die sehr saftige Säure den Ton an, belebend und lang.</i> | |
| Wiener Gemischter Satz 2020 | 28.90 |
| <i>Weingut Wieninger -Wien</i> | |
| <i>mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.</i> | |
| Grüner Veltliner Classic Sätzen 2023 | 26.90 |
| <i>Weingut Hummel – Weinviertel</i> | |
| <i>trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze</i> | |
| Riesling vom Urgestein 2022 | 26.90 |
| <i>Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal</i> | |
| <i>Weißer Pfirsich, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.</i> | |
| Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2020 | 32.90 |
| <i>Weingut Neumeister - Steiermark</i> | |
| <i>Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.</i> | |

| | |
|--|-------|
| <p>Silvaner 2022</p> <p>Weingut an Stein (Knoll) - Franken</p> <p><i>helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.</i></p> | 26.90 |
| <p>Weissburgunder 2022</p> <p>Weingut Salwey - Baden</p> <p><i>gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.</i></p> | 25.90 |
| <p>Riesling Reiterpfad 2021</p> <p>Weingut von Winning - Pfalz</p> <p><i>Sehr duftig mit intensiven floralen Anklängen, wirkt regelrecht mediterran und animierend, Orange und Grapefruit, reifer Pfirsich und etwas Rosenblätter. Am Gaumen mit straffem mineralischen Beginn und einer leicht salzigen-bizeligen Struktur, etwas weißer Pfirsich und grüne Williamsbirne, aber deutlich zurückhaltender und dezenter am Gaumen, glänzt hier vor allem durch seine Struktur.</i></p> | 39.80 |
| <p>Rosé 2023 Cuvée (ZW/BF/CS)</p> <p>Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum</p> <p><i>Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.</i></p> | 19.80 |

Rotwein 0,75 Liter

| | |
|--|-------|
| Blaufränkisch 2023 | 23.90 |
| <i>Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum</i> | |
| <i>Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.</i> | |
| Merlot 2022 | 23.90 |
| <i>Weingut Bender - Pfalz</i> | |
| <i>Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.</i> | |
| St. Laurent Waldgärten 2018 | 26.90 |
| <i>Weingut Paffl - Weinviertel</i> | |
| <i>Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.</i> | |
| Zweigelt Reserve 2020 | 27.90 |
| <i>Weingut Hummel</i> | |
| <i>trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.</i> | |
| Wiener Trilogie 2018 | 34.90 |
| <i>Weingut Wieninger - Wien</i> | |
| <i>Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.</i> | |
| Lagrein 2020 | 33.90 |
| <i>Kellerei Tramin - Trentino, Südtirol</i> | |
| <i>Reife Frucht, Brombeere, etwas Zwetschgenkonfit, Würze und Kräuter kommen dazu, etwas Zimt und Cassis. Dezentes und sehr weiches Tannin, eine feine animierende Säure, frische Kirsche, etwas Zwetschge und wieder Nelke, bleibt mit dezenter Würze am Gaumen hängen.</i> | |
| Spätburgunder Käsleberg 2015 | 49.90 |
| <i>Weingut Salwey - Baden</i> | |
| <i>Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.</i> | |

| | |
|--|-------|
| <p><i>Incognito Cuvée 2015</i></p> <p>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</p> <p><i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i></p> | 21.90 |
| <p><i>Blaifränkisch Leithagebirge 2014</i></p> <p>Weingut Kollwentz - Burgenland</p> <p><i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i></p> | 47.00 |
| <p><i>Spätburgunder Kallstadt 2016</i></p> <p>Weingut Rings</p> <p><i>Waldboden, wilde Erdbeeren, etwas Weihrauch und leicht erdig. Am Gaumen eine saftige Textur mit tollem Zug, mürbes und zupackendes Tannin, feine Säure mit viel Kalkmineralik, blaufruchtig: Zwetschgen, Blaubeeren, sehr fleischig, gibt mächtig Gas mit Luft, sehr ausgewogen und mit schönen Finish.</i></p> | 51.90 |

| | |
|---|-------|
| <p><i>Incognito Cuvée 2015</i></p> <p>Weingut Philipp Kuhn - Pfalz</p> <p><i>Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, saftiger Abgang mit feinen Röstnoten.</i></p> | 21.90 |
| <p><i>Blaifränkisch Leithagebirge 2014</i></p> <p>Weingut Kollwentz - Burgenland</p> <p><i>frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.</i></p> | 47.00 |
| <p><i>Spätburgunder »S« Tradition 2015</i></p> <p>Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz</p> <p><i>typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.</i></p> | 43.90 |

Aperitif

Prosecco
Aperol Sprizz
(panema (alkoholfrei))

Weißwein

Wiener Gemischter Satz 2013

Weingut Wieninger - Wien

*mürbe Apffel Frucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter,
zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge,
gelber Apfel im Abgang.*

Rotwein

St. Laurent Waldgärten 2012

Weingut Grassl - Weinviertel

*Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig,
pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang*

Biere, alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet

Beispiel-Menü

Festtagssuppe

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons

Röllchen vom Kalbsrücken

*gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse*

oder

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln*

oder

*Zanderfilet gebraten an weißer Portweinsobe
auf jungem Spinat mit Nubkartoffeln*

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl

Für Ihre Notizen:

Hotel Gasthof Neuwirt
Münchnerstraße 4 ♦ 85604 Zorneding
Fon 08106 / 24260 ♦ Fax 08106 / 2426166
info@hotelneuwirt.de ♦ www.hotelneuwirt.fr