

RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE WINTER

Aperitif

Lillet Vive	Sekt oder Prosecco mit rotem oder
Lillet Wild Berry	weißem Holunderblütensirup
Hugo, Aperol Sprizz	Campari, Campari Soda oder
Sekt oder Prosecco	Campari Orange
Sekt oder Prosecco Orange	Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich

Fingerfood (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 Ananaschutney

Für Fingerfood berechnen wir 3.00 € pro Stück.



Menüauswahl

Suppen

Lebernockersuppe 3.90	Tomatencremesuppe
Pfifferlingrahmsuppe 4.90	mit Basilikum & Croûtons 3.90
Kürbiscremesuppe mit Öl & Kernen 4.50	Pfannkuchen- oder Grießnockersuppe 3.90
Brunnenkresseschaumsuppe mit Zandernockerl 5.50	Bratnockersuppe 3.90

Hauptgerichte

Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln & Salat 13.90
Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln & Kohlrabi 16.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites & Salat 17.90
Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 10.90
Kalbstafelspitz in Rahm mit Champignons, Spätzle & Salat 16.90
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Salat 15.90
Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit jungem Spinat 16.90
Rehgulasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 17.90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Käsespätzle & Salat 20.90
Fleischpflanzerl auf Steinpilz-Nudelrisotto mit Salat 12.90
Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten auf jungem Spinat mit Risolée kartoffeln 17.90
Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffelpüree 18.90

Desert

Apfelstrudel mit Vanilleeis 5.50	Vanilleeis mit mit heißen Himbeeren 5.90
Amaretto-Parfait auf Beerenspiegel 5.90	Bayerische Creme mit Himbeermark 5.90
Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 5.90	Panna Cotta mit Erdbeersorbet 5.90
3erlei Sorbets mit Früchten und Orangenzucker 5.90	Mousse au Chocolat 5.90

Menü 1

Mild gebeizter Wildwasserlachs mit Senf-Dillsauce,
Kräuterkartoffeln & gebratenen Austernpilzen

Samtsuppe von Maronen mit Trüffelöl

Gebratene Goldbrasse auf Spinat-Tagliatelle
oder

Rehlendchen rosa gebraten im Baumkuchenmantel an Kirschsoße
mit Birnenkartoffeln & gebratenem Spitzkohl

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce
mit Orangennudeln & Rosenkohlblättern

Duett von der Blutorange – Tiramisu & Sorbet

oder

Datteln mit Mousse au Chocolat gefüllt auf Glühweinsabayon

45,80 € (ohne Vorspeise 38,90 €)

Menü 2

Zerlei von heimischen Fischen
mit konfiertem Saibling & gebeiztem Zander mit Kartoffelrösti

Klare Wildconsommé mit Reh-Bratstrudel

Gebratenes Saiblingsfilet auf geschmorten Rübchen mit Gnocchi

oder

Wildhasenfilet an Wacholderrahmsauce
mit Nußspätzle & Rotkohl

oder

Schweinefilet mit Waldpilzhaube
an Lauch-Thymiansauce auf Ricotta-Ravioli

Weißes Schokoladeneis & Nougatschaum an Orangensalat

oder

Stollenparfait mit Bratapfel & Hippenspiel

42,80 € (ohne Vorspeise 35,80 €)

Menü 3

Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Mayonnaise, Rucolasalat & Parmesanspänen

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit Portweinschalotten

oder

Saftiges Tournedo vom Angusrind und Riesengarnele

mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelgratin

oder

Rosa gebratenes Rehlendchen auf Bratapfelsauce mit Mandelbällchen & Wirsing

Weihnachtlicher Dessertteller

mit Stollenparfait, Nougatmousse, Tiramisu, Lebkucheneis & Früchten

oder

Duett vom Kaiserschmarrn

45,80 € (ohne Vorspeise 39.80 €)

Menü 4

Avocado-Ziegenkäse-Gratin mit Thymian-Honigdressing

Kartoffelravioli im Sherryfond mit gebratenem Rehfilet

Lammrücken rosa gebraten

an Rosmarinjus mit Kürbisravioli & Bohnen-Cassoulette

oder

Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus

mit Tomaten-Tagliatelle

oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf mariniertem Kürbis mit Majorankartoffeln

Bailey's Mousse an Gewürzanasanas

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

46,90 € (ohne Vorspeise 40,90 €)

Menü 5

Rosa gebratene Entenbrust mit Speckpflaumen
an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing

Steinpilzconsomé mit Kräuter-Grießnockerl

Schweinefilet im Blätterteigmantel
auf grünem Spargel mit Morchelsauce

oder

Zanderfilet gebraten auf Pilz-Risotto mit jungem Spinat

oder

Rinderlende auf roter Zwiebelmarmelade mit Ochschwanz-Ravioli

Apfelstrudel mit Vanilleeis

oder

Variation von der Birne – Strudel, Eis & Mousse

39,80 € (ohne Vorspeise 33,80 €)

Menü 6

Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing
mit gratiniertem Ziegenkäse

Rahmsuppe von gelber Paprika mit Zitronengras & Ingwer

Kalbsrückensteak auf Barolosauce
mit Kräutergnocchi & glacierten Schwarzwurzeln

oder

Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle

oder

Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus
mit Kartoffelrösti & geschmortem Kürbis

Topfenschaum mit Mangofächer und Fruchtmark

oder

Mohnnudeln an Punsch-Parfait

39,80 € (ohne Vorspeise 34,80 €)

Menü 7

Salat mit gebratener Leber an Portweinglace mit Granatapfel

Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons

Wolfsbarsch auf Rote Beete-Gnocchi mit Selleriepüree

oder

Spanferkelrücken rosa gebraten an Rosmarinjus
mit grünen Bohnen & Rahmkartoffeln

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Rucolaschaum
mit jungem Gemüse & Papardelle

Nougat-Topfenknödel mit Aprikosensoße & Walnußeis

oder

Crêpes gefüllt mit Calvadosapfel und Walnußeis

46,80 € (ohne Vorspeise 39,80 €)

Menü 8

Dreierlei von der Wachtel an grünem Bohnensalat

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit Speck

Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf jungem Lauch mit gerührter Polenta

oder

Zanderfilet gebraten auf Couscous mit Zuckerschoten

oder

Rehkeule mit gebratenen Waldpilzen in Preiselbeerrahm
mit Apfelblaukraut & Kräuterspätzle

Bayrische Schmankerlcreme mit Blätterteighaube und Beeren

oder

Spekulatius-Mousse auf Nougat-Himbeerspiegel

42,80 € (ohne Vorspeise 35,80 €)

Menü 9

Feldsalat mit Frenchdressing
gebratenem Speck & Egerlingen

Essenz von der Kalbshaxe mit Meerrettich

Frischlingskeule mit gebratenen Waldpilzen in Spätburgundersauce,
dazu Mandelbällchen & Cassiskraut

oder

Zart gebratene Filets vom Schwein & Rind mit Kräuterkruste an Thymianjus
mit mediterranem Bohngemüse & Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete-Gnocchi mit Zuckerschoten

Feine Orangen-Crêpes mit Himbeereis

oder

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

41,80 € (ohne Vorspeise 35,80 €)

Menü 10

Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,
Weißbrotcroustons und Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing

Petersilienwurzelschaumsuppe

Portion knusprig gebratene Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

oder

Rosa gebratene Rinderlende auf Rotweinschalotten mit Kürbis-Nudel-Risotto

oder

Lachsforellenfilet mit Kartoffelschuppen an Rieslingschaum auf jungem Spinat

Lebkuchenmousse & Stollenparfait auf Glühweinsauce

oder

Grand-Manier-Eissoufflé

mit Fruchtsalat und Saucenmalerei

41,80 € (ohne Vorspeise 36,80 €)

Menü 11

Räucherfischsteller mit Lachs, Forellenfilet & Heilbutt,
Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich

Rinderconsomé mit Kalbsbriesstrudel

Französische Flugentenbrust rosa gebraten mit Orangenjus,
Maisplätzchen & Romanesco

oder

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit jungem Spinat & Kräuterkartoffeln

oder

Verschiedene Filets auf Pilzkräuterrahm
mit Tagliatelle & winterlichem Gemüse

Apfelkücherl mit Aprikosensauce und Vanilleeis

oder

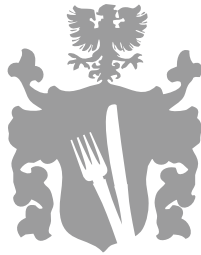
Pralinenparfait mit Haselnußsauce

42,80 € (ohne Vorspeise 35,80 €)

*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 1.50 EUR pro Person.

*Bestellen Sie die Kuchen bei uns,
dann berechnen wir 3.00 EUR pro Stück).*



Buffetvarianten

Bayrisches Buffet (ab 30 Personen)

39.00 € pro Person / 33.00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Geräucherte Makrele, Forelle und Lachsforelle
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 an Schnittlauchsoße
Zanderfilet mit Austernpilzen
Egerlinge, Pfifferlinge & Steinpilze in Rahm

Beilagen (4 zur Auswahl)

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln, Spätzle, Reis, Blaukraut,
Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Tomatensalat und Gurkensalat, Gemüse der Saison

Desserts

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

43.00 € pro Person / zusätzlich der mit * gekennzeichneten Gerichte 47.00 € pro Person

Vorspeisen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geräucherter Lachs- & Forellenfilets,
Pfeffermakrelen & Schillerlocken mit Sahnemeerrettich
Kalbfleisch-Pastete mit Soße Cumberland
Parmaschinken mit Melone
Grönlandkrabben mit Cocktailsoße*
Geräucherter Aal mit Zitronenfilets*
Geräucherte Entenbrust mit Mangofächer*
Bündnerfleisch mit Zitronendressing*

Suppen (eine zur Wahl)

Festtagssuppe
Petersilienwurzelschaumsuppe
Klare Tomatensuppe mit Parmesanklößchen
Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons
Tafelspitzbouillon mit Kräuternockerl
Brunnenkressesuppe

Kalte Hauptgerichte

Hähnchenbrust & Kasseler Lendchen
Schweinemedallions mit Früchten garniert
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und gefüllten Eiern garniert
Prager Schinken & Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
Rohkostsalat mit verschiedenen Dips
Geflügelsalat & Rindfleischsalat
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat*
Tournedos vom Rinderfilet mit Früchten garniert*
Schweinefilet im Blätterteigmantel*

Warme Hauptgerichte

(2 Gerichte zur Auswahl)

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat

Züricher Geschnnetzertes mit Champignons, Berner Rösti und Blattsalat

Rehshlegel in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut, Preiselbeerbirne

Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse mit Kartoffelcrêpes

Rinderlende auf roter Pfeffersauce mit Kartoffelroulade und Bohnenbündel*

Rehlendchen rosa gebraten auf Hagebuttenrahm mit Walnußspätzle und Brokkoli*

Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce mit Orangennudeln und Gemüse*

Schweinefilet mit Waldpilzkruste auf Kartoffelravioli an Lauch-Thymiansauce*

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit Petersilienwurzelschaum und feinem Gemüse*

Seezungenfilet gebraten auf Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse*

Desserts

Obstsalat mit exotischen Früchten

Bayerische Creme mit Himbeermark

Orangen-Tiramisu, Topfenpalatschinken

Grießflammerie mit Pflaumenkompott

Bananenmousse mit MokkasöÙe

Apfelstrudel mit VanillesöÙe

Eisbombe mit Tischfeuerwerk*

Obstbeignets mit weißer SchokoladensoÙe*

Käsebrett mit blauen Trauben und frischer Brotauswahl

43.00 € pro Person / zusätzlich der mit * gekennzeichneten Gerichte 47.00 € pro Person

Buffet (ab 30 Personen)

Mediterranes Buffet (ab 30 Personen)

45.00 € 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
Kalbslendchen 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, Safran-Risotto
Tagliatelle, Gemüse der Saison

Desserts

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersoße
Obstsalat mit exotischen Früchten
Mandelcrêpes mit Sabayone
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb



Weinkarte

Weißwein 0,75 Liter

Weißburgunder 2013	16.90
Weingut Glatzer – Carnuntum gelber Apfel & Heuwiese, schmeichelnde Fülle, leicht würzig, viel Schmelz, leicht nussig mit Ringlotten im Nachhall.	
Chardonnay Sätzen 2013	17.50
Weingut Fritz - Wagram Golden Delicious & Banane, leicht exotische Nuancen, kräftig frische Struktur, fein verwobene Säure, Litschi im Nachhall.	
Schieferkristall 2013 (Cuvée WR/SB)	19.80
Weingut Potzinger - Steiermark Birnschale, Stachelbeeren, Limettenzeste, drahtig-mineralisch, grüner Apfel, elegant im Abgang mit belebender Säure.	
Wiener Gemischter Satz 2013	23.90
Weingut Wieninger -Wien mürbe Apfelfrucht, filigrane Pfirsichnoten, ein Hauch Kräuter, zarte & cremige Struktur, trinkanimierend, feine Blütenanklänge, gelber Apfel im Abgang.	
Grüner Veltliner Classic Sätzen 2012	23.90
Weingut Hummel – Weinviertel trocken, fruchtig-birinig mit einem Hauch von weißem Pfeffer, geschmeidig-cremig, eleganter Abgang mit feiner Würze	
Riesling vom Urgestein 2013	25.50
Weingut Schloss Gobelburg - Kamptal Weiße Pfirsiche, Birne, etwas Zitronenschale, fülliger Körper, sehr trinkig, gelbe Noten bis zum Schluss, lebendige Säure.	

Weißwein 0,75 Liter

Sauvignon Blanc Steir. Klassik 2013	31.50
Weingut Neumeister - Steiermark	
Brennesseln, reife Stachelbeeren, etwas Johannisbeerkraut, zart rauchig, fülliger Körper mit pikanten Noten, leichte Cassistöne, kräftige Säure.	
Silvaner Muschelkalk 2013	23.90
Weingut an Stein (Knoll) - Franken	
helle Apfelfrucht, Williamsbirne, zart rauchig-mineralisch, seidige Textur, milde Säure, sehr eleganter Körper, zarte Apfel-Birnen Anklänge im Nachhall.	
Weissburgunder 2012	24.90
Weingut Salwey - Baden	
gelber Apfel, etwas Birnenschale, kräftiger Körper mit saftige Säure, sehr trinkanimierend, ausgewogen und samtig im Abgang.	
Qvinterra Grauburgund & Chardonnay 2012	25.90
Weingut Kühling-Gillot - Rheinhessen	
Apfel, gelbe Birne & etwas reife Stachelbeeren, sehr harmonisch, feine Säure, Dörrbirnenanklänge, feine Mineralik im Abgang.	
Riesling vom Schiefer 2012	25.50
Weingut A. Clüsserath - Mosel	
weißes Steinobst, Ananas, etwas Limettenzeste & ein Hauch frischer Koriander, präsenre Säure, typische Mosel-Schiefer-Mineralik, Grapefruit Abgang.	
Riesling Steileweg Alte Reben 2012	39.80
Weingut Künstler - Rheingau	
gelber Pfirisch, Banane, leichte nussige Noten mit einem Hauch Blütenhonig. saftige Säure, feine kalkige Mineralik und Würze die fast pfeffrig wirkt, sehr druckvoll.	
Rosé 2013 Cuvée (ZW/BF/CS)	15.90
Weingut Gerhard Markowitsch Carnuntum	
Erdbeeren, Kirschen & Rhabarber, herzhaft frisch, leicht erdig, ganz zartes Tannin, kräftige Frucht, Himbeermark im Abgang.	

Blaifränkisch 2012	19.80
Weingut Gerhard Markowitsch - Carnuntum Wald- und Holunderbeeren mit floralem Unterton, zartherbe Textur, dennoch saftig, auch etwas erdig, elegante Säure, weiches Tannin.	
Merlot 2011	20.90
Weingut Bender - Pfalz Kirsche, subtile Kühle, auch rote Beeren, bleibt immer sehr elegant, saftig mit feiner Würze, zartes Tannin und sehr rund im Abgang.	
St. Laurent Waldgärten 2012	24.90
Weingut Grassl - Weinviertel Weichseln & Walderdbeeren, zartes Rosenholz im Hintergrund, sehr saftig, pikante Würze, Gewürznelken, wunderbare Burgundernoten im Abgang.	
Zweigelt Reserve 2012	24.90
Weingut Hummel trocken, dunkles Rubinrot, Kirsche mit Pflaumenaromen, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll & kräftig im Abgang.	
Wiener Trilogie 2011	29.80
Weingut Wieninger - Wien Zwetschken mit Sauerkirsche untermalt, Nuancen von Cassis, dezente Würze, vielschichtig, gut integriertes Tannin, bleibt gut haften, kirschiger Nachhall.	
Spätburgunder Käseberg 2011	26.90
Weingut Salwey - Baden Walderdbeeren, florale Anklängen nach Rosen, mürbe Textur mit rauchigen Nuancen, frische Säure, zarte Röstaromen im Abgang.	
Incognito Cuvée 2012	19.80
Weingut Philipp Kuhn - Pfalz Brombeeren und Cassis, ein Hauch Paprika bei herzhafter Struktur, kräftig und doch weich, safter Abgang mit feinen Röstnoten.	

Blafränkisch Leithagebirge 2009 43.00

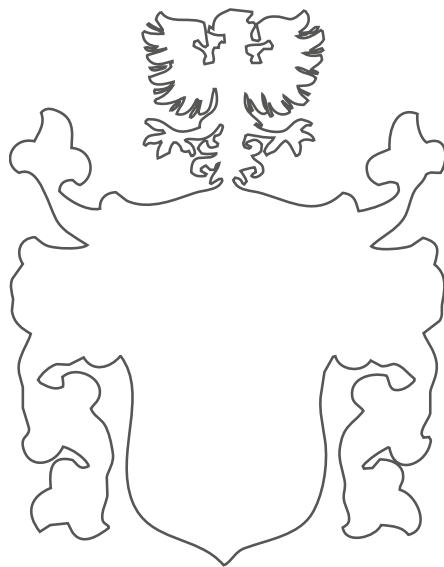
Weingut Kollwentz - Burgenland

frische Brombeeren, ein Hauch Lakritze, dunkles Waldbeerkonfit, feiner Zitrustouch, mineralische Touch, zarte Extraktsüße, kräftiges mürbes Tannin, Nougat im Abgang.

Spätburgunder »S« Tradition 2010 38.90

Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz

typischer Pinot-Duft, Walderdbeeren, ein Hauch Waldboden mit Pilzen, leicht rauchig, lebendige Säure und gutes Tannin, Röstaromen im Abgang.



NEUWIRT