



Herzlich willkommen!

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

BIO Kastner, Staats: Eier

BIO Wiesmann Claus, Altruppersdorf: Erdäpfel

BIOhof Schmidt, Neudorf: Getreide

Bio.logisch Lanz, Wildendürnbach: Brot

Simone Schuckert: Poysdorfer Essig

Kornherr, Ottenthal: Saures Gemüse

Quantlwirtschaft, Neudorf: Schafkäse

Gwandtlhof, Niederabsdorf: Ziegenkäse

Obstbaumschule Schreiber: Säfte, Obst

BIO Josef Krexner: Rindfleisch

BIO Rudimov s.r.o.: Rindfleisch

Liebe Gäste!

In unserem Restaurant verwenden wir eine Vielzahl an Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau. Unser Biosortiment wird durch die Kontrollstelle „BIOS“ zertifiziert. Biologische Zutaten sind in unseren Gerichten gekennzeichnet.

AT-BIO-401

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

Hendleber-Paté

Feiner Aufstrich mit Paradeiserchutney von BIO-Paradeisern,
hausgemachtes BIO-Brot € 8,90
Weintipp: Pinot Noir Terroir

Mariniertes Forellenfilet

BIO-Blattsalate, marinierte Forellenfilet,
BIO-Zucchini und BIO-Karotten € 11,50
Weintipp: Gemischter Satz Exklusiv

Suppen

Cremesuppe von BIO-Zucchini

Croutons € 5,60

kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz

mit hausgemachten **Frittaten** oder **Leberknödeln** € 4,10

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 5,30



Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett „Sous vide“ mit Ofenkartoffel und
Kräuterrahm, Gemüse und Spiegelei € 15,10

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind

Knoblauch-Rosmarinerdäpfel, knuspriger Zwiebel € 18,60

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv

„Fiaker“ Gulasch vom BIO-Rind

Knödel, Spiegelei, Gurkerl, Würstel € 12,90

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv

Salatteller € 5,40



Hauptspeisen

Pikante Spätzlepfanne

Hausgemachte Kräuterspätzle, BIO-Zucchini,
BIO-Paradeiser, BIO-Blattspinat, regionaler
Ziegen- oder Schafkäse € 11,40

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv

Hausgemachte Nudeln

ala „Napoli“ mit BIO-Paradeiser und BIO-Mozzarella,
Parmesan € 13,80

Weintipp: Merlot Exklusiv

Lieblingsgericht vom Küchenchef

Schinkenfleckerl

Krautfleckerl

oder

Schinken-Krautfleckerl, Sauerrahm € 10,90

Weintipp: Welschriesling Klassik



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit gemischten Salat € 11,90

von der österr. Sonnenpute mit gemischten Salat € 12,90

Weintipp: Weinviertel DAC Klassik

Schweinefilet vom Grill

mit jungem BIO-Kraut mit Speck, Kümmelsaft¹,

Parisienne Erdäpfel €18,30

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv

Tagesfisch vom Grill

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot € 19,40

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

Schweinekotelette vom Grill

mit Pfeffersauce und Süsskartoffelpommes €14,70

Weintipp: Chardonnay Exklusiv



Kaltes und Süßes

Frische Palatschinken

mit Marillenmarmelade, pro Stück € 2,40

Eiskaffee € 5,60

Eismarillenknoedel

mit Butterbrösel, pro Stück € 3,60

Hausgemachte Marillenknoedel

mit Butterbrösel

Dauer: ca. 20 Minuten, 2 Stück € 7,90

Crème brûlée mit Früchtesauce € 7,60

Hausgemachter Apfelstrudel € 3,70

Hausgemachter Topfenstrudel € 3,90

Portion Schlagobers € 0,70

Vanillesoße zum Strudel € 2,50



Zwischendurch

BIO-Sacher Würstel oder BIO-Debreziner

mit Senf und Kren € 4,20

ofenfrisches Gebäck

Salzstangerl, Kornspitz
oder Semmel € 1,50

Neustifters Tapas Mix

Weinviertler Rohschinken, Käse und ein Aufstrich € 13,90

Käse Tapas Mix

Dreierlei Käse, Kürbiskerne und Oliven € 13,90



Unser Mittwoch-Mittagsbrunch



Ab März bieten wir jeden Mittwoch statt unserer A la Carte Karte von **11:00 bis 15:00 Uhr** einen Mittagsbrunch an. Wir bieten Ihnen **4 Gänge vom Buffet**: zwei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptspeisen und zwei Desserts zum Preis von **19,90 € pro Person**.

Weinwanderung

Einmal quer durch die Neustifter Weingärten! Sechs Stationen mit unseren Weinen und perfekt abgestimmten Weinviertler Häppchen beinhaltet unsere Weingartenwanderung. Erleben Sie die idyllische Atmosphäre der Weinreben und genießen Sie die herrlichen Aussichten bei den verschiedenen Stationen.
gegen Voranmeldung mittwochs um 14:00 Uhr,
49 € pro Person