



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

Marinierter BIO-Spargel

Erdbeeren, Radieschen Curcuma-Mayonnaise, Brot € 10,90

Weintipp: Rosé Cabernet Sauvignon

Tartar vom BIO-Rind, pikant zubereitet

Salatgarnitur, Perlzwiebeln und Toast € 13,90

Weintipp: Pinot Noir Terroir

Suppen

Spargelcremesuppe € 5,10

kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz

mit hausgemachten **Frittaten** oder **Leberknödeln** € 3,90

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 4,90



Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett „Sous vide“ mit Ofenkartoffel und
Kräuterrahm, Gemüse und Spiegelei € 14,60

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind

Knoblauch-Rosmarinerdäpfel, knuspriger Zwiebel € 17,60

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv

BIO-Rindersteak medium gebraten

Ofenkartoffel mit Knoblauchrahm, Rucola und
karamellisiertem Zwiebel € 27,90

Weintipp: Cabernet Sauvignon Terroir

„Fiaker“ Gulasch vom BIO-Rind

Knödel, Spiegelei, Gurkerl, Würstel € 12,60

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv

kleiner Salatteller € 3,90 großer Salatteller € 4,90



Hauptspeisen

Spargel-Risotto

mit getrockneten Paradeisern, BIO-Dinkelreis und
Ziegenkäse € 11,90

Weintipp: Grüner Veltliner unfiltriert



BIO-Tofu vom Grill

gebratenes BIO-Gemüse, BIO-Belugalinsen € 11,40

Weintipp: Chardonnay Exklusiv

Hausgemachte Nudeln

mit BIO-Spargel und Parmesan € 13,70

Weintipp: Riesling Exklusiv

Erdäpfelgnocchi an Thymiansauce

und gegrilltem BIO-Portobello-Pilz € 11,50

Weintipp: Gemischter Satz Exklusiv



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit gemischten Salat € 11,90

von der österr. Sonnenpute mit gemischten Salat € 12,40

Weintipp: Weinviertel DAC Klassik

Schweinefilet vom Grill

BIO- Spargel mit Sauce Choron,
hausgemachte Kartoffelgratin €17,30

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv

Tagesfisch vom Grill

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot € 18,40

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

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



Kaltes und Süßes

Frische Palatschinken

mit Marillenmarmelade, pro Stück € 2,20

Eiskaffee € 5,30

Eismarillenknödel

mit Butterbrösel, pro Stück € 3,40

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 € 3,90

ofenfrisches Gebäck

Salzstangerl, Kornspitz
oder Semmel € 1,30

Neustifters Tapas Mix

Weinviertler Rohschinken, Käse und ein Aufstrich € 13,90

Käse Tapas Mix

Dreierlei Käse, Kürbiskerne und Oliven € 9,80



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.

Weitere Veranstaltungen

8. Mai Muttertags Brunch

27. und 28. Mai Wein-Picknick

12. Juni 2022 Vatertagsbrunch