



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: Kürbis

BIOhof Schmidt, Neudorf: Getreide, Nudeln

Simone Schuckert: Poysdorfer Essig

Quantlwirtschaft, Neudorf: Schafkäse

Gwandtlhof, Niederabsdorf: Ziegenkäse

Obstbaumschule Schreiber: Säfte, Obst

BIO Rudimov: Rindfleisch

BIO Landwirtschaft Fellner: Zwiebel, Erdäpfel

Suzana Ingrova: BIO-Gemüse und Kräuter

Weingut Rebschule Walek KG: Honig

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

Hausgemachtes Rindersülzchen vom BIO-Rind

Marinierter Zwiebel, BIO-Gebäck € 10,40

Weintipp: BIO-Sauvignon Blanc Exklusiv

Suppen

kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz

mit hausgemachten **Frittaten** € 4,90

mit **Leberknödeln** € 4,90

Cremesuppe des Tages € 6,60

(Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die tagesaktuelle Cremesuppe)

Unser Klassiker

Weinviertler Wild „Fiakergulasch“

Knödel, Spiegelei vom BIO-Ei, Gurkerl, Würstel € 17,80

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv



Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett „Sous vide“ mit BIO-Kartoffeln,
BIO-Rahm mit Kräutern, Grillgemüse vom BIO-Gemüse
und Spiegelei vom BIO-Ei € 18,10

Weintipp: BIO-Poysdorfer Saurüssel

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind

BIO-Knoblauch-Rosmarinerdäpfel, BIO-Zwiebel € 25,90

Weintipp: BIO-Blaufränkisch Exklusiv

Kalbsbraten

BIO-Reis, gemischter Salat € 21,-

Weintipp: BIO-Chardonnay Exklusiv

Neustifter's Burger

Pulled Wildschwein, Bergkäse, Senfmayo,

BIO-Blattsalat € 15,90

Weintipp: BIO-Pinot Noir Terroir



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit gemischtem Salat € 15,90

von der Hendlbrust in Kürbiskernpanier
mit gemischtem Salat € 16,90

Weintipp: BIO-Weinviertel DAC Klassik

Maishendlfilet „Supreme“

Gratinierte Erdäpfel, Kräutersauce € 18,90

Weintipp: BIO-Grüner Veltliner Exklusiv

Zanderfilet vom Grill

BIO-Selleriepüree | gegrillte BIO-Zucchini € 27,90

Weintipp: BIO-Riesling Exklusiv



Geschmortes BIO-Gemüse à la Bourguignonne

mit BIO-Bulgur € 14,80

Weintipp: BIO-Mazerato

Gemischter Salatteller € 5,60



Kaltes und Süßes

Palatschinken

mit Marillenmarmelade, pro Stück € 3,50

Eismarillenknödel

mit Butterbrösel, pro Stück € 4,60

Neustifter's Kürbiskern Traum

cremiges BIO-Vanilleeis in BIO-Kürbiskern-Krokant,
Schlagobers, BIO-Kürbiskernöl € 8,40

Hausgemachter Strudel der Saison € 4,50

Portion Schlagobers € 0,70

Dessert des Tages € 4,50



Zwischendurch

Sacher Würstel oder Debreziner

mit Senf und Kren € 4,90

ofenfrisches Gebäck

BIO-Kornspitz oder BIO-Semmel € 1,70

Neustifter's Tapas Mix

Weinviertler Rohschinken, Käse und ein Aufstrich € 14,10

Käse Tapas Mix

Dreierlei Käse, BIO-Kürbiskerne und Oliven € 14,10

WEIN.RESTAURANT NEUSTIFTER

59.- €
p.P.

Weinbeissen

BESTELLEN SIE JETZT UNSER HAUERMENÜ

Gemütlich und gesellig bei einem Flascherl Wein, wie bei uns daheim:

**Weinviertler Winzerjause als Vorspeise
dazu einen Poysdorfer Saurüssel**

**Hauerpfanne mit Grillkotelett
gegrilltem Gemüse und Erdäpfeln
dazu einen Grünen Veltliner Exklusiv**

**Allerlei Süßes aus unserer Mehlspeisenküche
dazu einen Merlot Exklusiv**

**inkl. Frizzante zur Begrüßung, Wein, Mineralwasser,
auf Wunsch auch Traubensaft**

Wir servieren alle Speisen auf großen Platten und in großen Pfannen in der Mitte des Tisches. Jeder greift zu und nimmt sich – so wie zu Hause eben.

Wir bereiten unser Hauermenü gerne auch auf unserer **Picknickterrasse**, in unserer **Hausvinothek** oder in unserem **Raritätenkeller im Radyweg** für Sie vor - nur möglich nach vorheriger Reservierung ab 10 Personen.



Picknick im Weinviertel

Genießen Sie die Natur mit einem

Genusskorb oder Jausenkorb

Pärchen-Genusskorb für 2 Personen um 65 €

Pärchen-Jausenkorb für 2 Personen um 48 €

auch für Familien oder vegetarisch erhältlich
ausschließlich gegen Vorbestellung an der Hotelrezeption
(mind. 24 Stunden vorher)

Weitere Veranstaltungen

14. 2. Valentinstagsmenü

20. 3. Veganes Menü

18. 4. Frühlingsmarkt

10. 5. Muttertagsbrunch

9. 10. wein.lese.herbst-Wildmenü

7. 11. Jungweinmenü

31. 12. Silvestergala

1. 1. Neujahrsfrühstück

Jetzt zum Newsletter
anmelden und keine
Infos verpassen!



Folgen Sie uns
auf Social Media!



www.facebook.com/wein.neustifter



www.instagram.com/weingut_neustifter