



## 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, Nudeln

Simone Schuckert: Poysdorfer Essig

Kornherr, Ottenthal: Saures Gemüse

Quantlwirtschaft, Neudorf: Schafkäse

Gwandtlhof, Niederabsdorf: Ziegenkäse

Obstbaumschule Schreiber: Säfte, Obst

BIO Josef Krexner: Rindfleisch

BIO Rudimov: Rindfleisch

BIO Landwirtschaft Fellner: Zwiebel, Erdäpfel

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

### **Gezupftes „Weinviertel Wild“**

auf hausgemachtem BIO-Brot  
eingelegtes BIO-Gemüse, Mayonnaise € 7,90  
*Weintipp: Blauer Portugieser Klassik*

### **BIO-Kürbiskernöl-Aufstrich**

mit BIO-Kürbiskernen, hausgemachtes BIO-Brot  
und BIO-Sonnenblumenöl € 5,90  
*Weintipp: Chardonnay unfiltriert*

## Suppen

### **kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz**

mit hausgemachten **Frittaten** € 4,70  
mit **Leberknödeln** € 4,70

## Unser Klassiker

### **„Fiaker“ Gulasch vom BIO-Rind**

Knödel, Spiegelei vom BIO-Ei, Gurkerl, Würstel € 15,80  
*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 € 17,60  
*Weintipp: BIO-Poysdorfer Saurüssel*

### **Geschmorter Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind**

BIO-Knoblauch-Rosmarinerdäpfel, BIO-Zwiebel € 24,60  
*Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv*

### **Wildragout vom „Weinviertler Wild“**

Knödel, Birne, Preiselbeeren € 18,60  
*Weintipp: Zweigelt Exklusiv*

### **Tagesfisch vom Grill**

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot € 24,90  
*Weintipp: Grüner Veltliner Terroir*



## Hauptspeisen

### Wiener Schnitzel

**vom Schwein** mit gemischtem Salat € 15,20

**von der Hendlbrust** in Kürbiskernpanier

mit gemischtem Salat € 15,90

*Weintipp: BIO-Weinviertel DAC Klassik*

### Neustifter's Weingarten Salat

Bunter Salat mit BIO-Kürbiskernen, BIO-Kürbiskernöl

und gegrillten Hühnerbruststreifen € 15,40

*Weintipp: BIO-Gelber Muskateller Klassik*

### Neustifter's Sommersalat

Bunter Salat mit BIO-Kürbiskernen, BIO-Kürbiskernöl

und gegrilltem Fischfilet € 15,90

*Weintipp: BIO-Chardonnay Exklusiv*



### BIO-Brokkolirisotto

mit gebackenem BIO-Tempeh,

getrocknete BIO-Paradeiser,

Hausgemachter Cashewkäse € 14,10

*Weintipp: BIO-Rosé Cabernet Sauvignon Klassik*



### BIO-Kichererbsenpüree

mit hausgemachter Sesampaste,

gewürzten BIO-Selleriesteaks,

Gemüsesaft € 14,10

*Weintipp: BIO Poysdorfer Saurüssel*

**Gemischter Salatteller € 5,60**



## **Kaltes und Süßes**

### **Palatschinken**

mit Marillenmarmelade, pro Stück € 3,10

### **Eismarillenknödel**

mit Butterbrösel, pro Stück € 4,10

### **Eiskaffee**

feiner Kaffee mit BIO-Vanilleeis und Schlagobers € 7,20

### **Neustifter's Kürbiskern Traum**

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

### **Hausgemachter Mohr im Hemd**

mit BIO-Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagobers € 7,90

### **Hausgemachter Strudel der Saison € 3,90**

Portion Schlagobers € 0,70

### **Joghurt-Eisbecher**

Erdbeer- und Vanilleeis, gemischte Früchte, Cremejoghurt,  
Erdbeersauce, Schlagobers € 8,90

### **Dessert des Tages € 4,-**



## **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



## Weinbeissen beim Neustifter

Sie spazieren mit Freunden oder mit der Familie durch Poysdorfs Weinrieden und möchten im Anschluss typische Weinviertler Speisen genießen?

Erleben Sie 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

**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.**

Preis pro Person 68 €  
inkl. Frizzante zur Begrüßung, Wein, Mineralwasser, auf Wunsch auch Traubensaft

**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**



## Mittwoch-Mittagsbrunch

Wir bieten jeden Mittwoch statt unserer A la Carte Karte von **11:00 bis 14:00 Uhr** ein Mittagsmenü mit **4 Gängen** zum Preis von 21,90 € pro Person. Wir bitten um Reservierung!

## Picknick im Weinviertel

Genießen Sie die Natur mit einem **klassischen oder prickelnden Picknick**  
Pärchen-Korb für 2 Personen um 55 €  
Familien-Korb (2 Erwachsene & 2 Kinder) um 77 €  
ausschließlich gegen Vorbestellung an der Hotelrezeption  
(mind. 24 Stunden vorher)

## Weitere Veranstaltungen

**12. Mai** Muttertagsbrunch

**9. Juni** Vatertagsbrunch

**13. & 20. Juli** Grillabend auf der Terrasse

**18. Oktober** Wildmenü

Jetzt zum Newsletter  
anmelden und keine  
Infos verpassen!



Folgen Sie uns  
auf Social Media!



[www.facebook.com/wein.neustifter](http://www.facebook.com/wein.neustifter)



[www.instagram.com/weingut\\_neustifter](http://www.instagram.com/weingut_neustifter)