



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

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

Englisches Roastbeef vom BIO-Rind

BIO-Kürbiskernölaufstrich, BIO-Brot € 10,40

Weintipp: BIO-Sauvignon blanc exklusiv

Suppen

kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz

mit hausgemachten **Frittaten** € 4,90

mit **Leberknödeln** € 4,90

Unser Klassiker

„Fiaker“ Gulasch vom BIO-Rind

Knödel, Spiegelei vom BIO-Ei, Gurkerl, Würstel € 16,80

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: Blaufränkisch Exklusiv

Wildpfandl vom „Weinviertler Wild“

Spätzle, BIO-Sauerrahm € 19,90

Weintipp: Zweigelt Exklusiv

Blunzengröstl

Grüner Salat € 14,90

Weintipp: BIO-Gemischter Satz



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

Neustifter's Weingarten Salat

Bunter Salat mit BIO-Kürbiskernen, BIO-Kichererbsen
BIO-Kürbiskernöl und gegrillten Hühnerbruststreifen € 15,40

Weintipp: BIO-Gelber Muskateller Klassik

Neustifter's Sommersalat

Bunter Salat mit BIO-Kürbiskernen, BIO-Kichererbsen,
BIO-Kürbiskernöl und gegrilltem Fischfilet € 15,90

Weintipp: BIO-Chardonnay Exklusiv

Bulgursalat vom BIO-Bulgur

mit englischem Roastbeef vom BIO-Rind € 16,40

mit BIO-Halloumi € 15,40

Weintipp: BIO-Rosé Cabernet Sauvignon



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

Eiskaffee

feiner Kaffee mit BIO-Vanilleeis und Schlagobers € 7,90

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 € 4,50

Portion Schlagobers € 0,70

Joghurt-Eisbecher

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



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 Hauer Menü 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
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

21.03. Alles vom Schwein

11.05. Muttertagsbrunch

08.06. Vatertagsbrunch

11.07. Grillabend auf der Terrasse

10.10. wein.lese.herbst-Wildmenü

08.11. Jungweinmenü

31.12. Silvestergala

Jetzt zum Newsletter
anmelden und keine
Infos verpassen!



Folgen Sie uns
auf Social Media!



www.facebook.com/wein.neustifter



www.instagram.com/weingut_neustifter