

Speisekarte

Vorweg

NOCELLARA OLIVEN & Grissini 5.5

KLASSISCHES GEDECK (nur tischweise)
Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof Bio-Ochsen | Brotkörberl 4.5 pP

Bei Reservierungen ab 10 Personen ist das Gedeck obligat.

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit
FRITTATEN. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6
LEBERKNÖDEL. Gemüsestreifen. Schnittlauch 6.5

TOMATEN-ZITRONENGRASSUPPE
mit knusprigem Garnelenstangerl 8.9

Vorspeisen

BUTTERFISCH CARPACCIO
Forellenkaviar | Limetten-Trüffel-Marinade | knuspriger Ruccola 14.5

SHRIMPS COCKTAIL
Marie Rose Sauce | Romana-Salat | getoastetes Baguette 15

FENCHEL & SELLERIE
eingelegter Fenchel | Sellerie-Creme | getrocknete Paradeis | Nüsse 9.5

BEEF TATAR klein 19
Senfkaviar | rote Zwiebel | Topinambur-Chips | Butter groß 22
& gebratene Black Tiger Garnele je Stück 4

Please note: Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.
Wir informieren gerne über mögliche Allergene. Kartenzahlung ab € 25 möglich.

Fisch

FORELLE MÜLLERIN im Ganzen gebratene Forelle vom Grill zerlassene Butter Mandelblättchen Petersilerdäpfel	26
SEEZUNGE Sole Meunière – Seezunge Müllerin klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel	39
ZANDERFILET Rote Rüben Gnocchi wilder Brokkoli Weißweinschaum	26
FISH & CHIPS Kabeljau im Bierteig dicke Fritten Sauce tartare mushy peas Malzessig	25
CALAMARI FRITTI Pimientos del Padron Trüffelmayo kleiner Blattsalat	19.5
BLACK TIGER GARNELEN in der Schale gebraten Mango-Chili-Dip getoastetes Baguette	½ kg 29 1kg 56
RISOTTO ALLA MILANESE Safran-Risotto & SALTIM BOCCA VOM KABELJAU	26
& JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN	35

Salate & Beilagen

CRISPY SHRIMP SALAD Garnelen in Tempurateig Romanasalat Chili-Mayo Yuzu Marinade	Vorspeise 16 Hauptspeise 22
STEIRER SALAT Österreichische Maishendlbrust in Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogerlsalat Käferbohnen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.	18
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl	6.5
KUNTERUNTER SALATTELLER	6.5
ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT	6.2
GRÜNER SALAT	6
SÜSSKARTOFFELFRIES mit Trüffelmayo	8.9
POMMES FRITES, PETERSILERDÄPFEL	JE 4.9

For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken. in Butterschmalz gebacken. mit Petersilerdäpfel. kunterbuntem Salat & Preiselbeeren. Dazu eine Flasche **GRÜNER VELTLINER PFARRWEINGARTEN** vom Weingut Josef Schmid aus dem Kremstal sowie eine Karaffe Tafelwasser (prickelnd oder still)
für 2 Personen

86

Veggie

KUCHLER EDELPILZE

cremige Polenta | Blattspinat | Nüsse

17

WILDER BROKKOLI

Risotto Milanese | getrocknete Paradeis | Pinienkerne

19.5

Hauptspeisen

OCHSENGULASCH vom Pillhof Bio-Ochsen

mit Semmelknödel

19.5

ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried – rosa gebraten

goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl

29

INNVIERTLER GRAMMELKNÖDERL

zarter Brennteigmantel. knusprige Grammelfülle

Sauerkraut. Schnittlauch

16

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

vom Österreichischen Kalbsrücken

vom Österreichischen Jungschwein

29.8

18.5

STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl in fünf Teilen und wird im Butterschmalz herausgebacken. Dazu gibt's Preiselbeeren

16.5

Perfect Match: **ERDÄPFEL-VOGERLSALAT** mit Steirischem Kürbiskernöl

6.5

Neuwirt's

Wein-Schatzkistl

LETZTE CHANCE: EIN PAAR EINZELSTÜCKE AUS UNSEREM KELLER.

Im Laufe der Saison bleiben immer wieder Flaschen zurück, die wir gern ins Glas bringen, bevor sie im Regal in Vergessenheit geraten. Gute Weine, von denen es nur noch ein- oder zweimal etwas gibt – perfekt zum Probieren, Entdecken und sich überraschen lassen.

Damit diese letzten Flaschen noch einen schönen Platz finden, schenken wir sie Ihnen nun zum Probier-Preis ein.

WEISSWEINE

PINOT BIANCO Lageder. Südtirol. Jg 2022 ~~30~~ 25
Leuchtendes Hellgelb. Blumig-mineralisch mit Apfel und Pfirsich.
Frisch, elegant, feine Säure. Klarer, fruchtiger Nachhall.

MÜLLER THURGAU Garlider. Südtirol. Jg 2017 ~~32~~ 26
Frischer, klarer Müller Thurgau aus dem Eisacktal. Blumig mit Pfirsich und gelben Früchten. Lebendig, leicht würzig, harmonisch. Floraler Nachhall.

GRÜNER VELTLINER VOM LÖSS Mayer-Hörmann. Kamptal DAC ~~28~~ 24
Schöne Fülle, weiche Textur, dunkler Pfeffer, getrocknete Apfelringe, zarte Frucht, viel Zitrus, begleitet von lössiger Würzigkeit, rund und macht Spaß!

SAUVIGNON BLANC Josef Schmid Kremstal. Jg 2019 ~~29~~ 24
Frischer, klarer Sauvignon mit Noten von Stachelbeere. Zitrus und feinen Kräutern.
Leicht, lebendig und aromatisch.

GELBER MUSKATELLER Weingut Türk. Kremstal. Jg 2022 ~~35~~ 28
Frisch und duftig mit feinen Aromen von Holunderblüte, Zitrus und Muskat.
Lebendig am Gaumen, leichtfüßig und animierend.

WINKEL RIESLING Schloss Vollrads. Jg 2021 ~~32~~ 26
Fruchtbetonter, feinherber Riesling aus dem Rheingau. Aprikose, Quitte und Zitrus.
Lebendige Säure, zarte Restsüße. Mineralisch, klar, leicht und harmonisch.

GUMPOLDSKIRCHNER ROTGIPFLER Winzerfamilie Schup. Jg 2023 ~~30~~ 25
Jugendliche Farbe, wunderbar komplex: Zesten, Nashi-Birne, etwas Röstung und nussige Würze. Straff und klar. Pfirsich im Abgang, Verbene und Quitte im Finale.

ROTWEIN

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE Vinicola Bennati. Veneto ~~38~~ 30
Kräftiger Harmonischer Ripasso mit dunkler Kirsche, Pflaume und feiner Würze.
Samtig am Gaumen, gute Struktur, warmer, langer Abgang.