

# HERZLICH WILLKOMMEN

WIRTSCHAUS SEIT 1877

In unserem traditionellen Salzburger Wirtshaus finden Sie alles, was gut ist.  
Gut für Ihren Körper, für Ihre Seele und für Ihren Geist.  
Wir freuen uns, Sie bereits in 4. Generation bewirten zu dürfen.

Wer uns besucht, nimmt sich Zeit für Genuss.  
Beginnen Sie Ihre Zeit bei uns mit einem feinen Aperitif.  
Danach können Sie sich Ihr genussreiches Essen ganz nach Gusto zusammenstellen.  
Feine Säfte, hausgemachte Kracherl, frisch gezapftes Bier und  
eine Vielzahl an ausgezeichneten Weinen runden unser Angebot ab.

*Eat well. Drink well.*

*Familie Schiefer und das Neuwirts Team*

---

## Vorweg

### KLASSISCHES GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl | **pro Person 4 (nur tischweise)**  
(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

**NOCELLARA OLIVEN** & Grissini | **5**

## Vorspeisen

**BEEF TATAR** knusprige Kaper | fermentierte Zwiebel | Bärlauch Butter  
**klein 16 | groß 22**

**KNUSPRIGE GARNELENSTANGERL** mit Mango-Chili-Dip | **8**

**JAKOBSMUSCHEL & AVOCADO** | Forellenkaviar | knusprige Glasnudeln | **15**

**TENTAKEL SPEKTAKEL** Oktopus | Stangensellerie | Erdäpfel | **18**

### CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo  
**klein 15 | groß 20**

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

# Suppen

<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b> mit Frittaten oder Leberknödel	6
<b>ALTWIENER SUPPENTOPF</b> Rindfleisch   Gemüse   Suppennudeln	7.50
<b>PAPRIKACREMESUPPE</b> mit gebratener Garnele	8.50

## For Schnitzel Lovers

Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, grüner Salat & Preiselbeeren.  
dazu 1 Flasche Grüner Veltliner Pfarrweingarten vom Josef Schmid  
& 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still  
für 2 Personen 84

# Beilagen

**POMMES FRITES. STEAKHOUSE FRIES. PETERSILERDÄPFEL** JE 4.50

**SÜSSKARTOFFEL-FRIES** mit Trüffel-Mayo 8.50

**WILDER BROKKOLI** mit Mandeln 5

**PIMIENTOS DE PADRON** mit Maldon-Salz 8

**SAUCEN & Co** Trüffelmayo. Sauce tartare. Kräuterbutter. Preiselbeeren je 2.50

**KUNTERBUNTER SALAT** 6.50

**ERDÄPFEL-VOGERLSALAT** mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

**ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT** 6

**GRÜNER SALAT** 6

# FISCHWOCHEN BEIM NEUWIRT

**FORELLE MÜLLERIN** im Ganzen gebratene Forelle vom Grill  
zerlassene Butter | Mandelblättchen | Petersilerdäpfel | **26**

**SEEZUNGE** Sole Meunière – Seezunge Müllerin.  
Klassisch französisch mit Zitronenbutter, Petersilie & Erdäpfel – einfach köstlich! | **38**

**LACHSFORELLENFILET** wilder Brokkoli mit Mandeln | Weißwein-Schaum | **22**

**FISH & CHIPS** Kabeljau im Bierteig | Pommes frites | Sauce tartare | **25**

**CALAMARI FRITTI** Pimientos del Padron | Trüffelmayo | kleiner Blattsalat | **20**

**BLACK TIGER GARNELEN** in der Schale gebraten  
mit Mango-Dip & Baguette | **1 kg 56 | ½ kg 29**

**AMALFI-ZITRONENRISOTTO** auch vegan möglich  
mit Parmigiano regiano & Basilikum | **17**

& **FILET VON DER LACHSFORELLE** | **26**

& **JAKOBSMUSCHELN** | **32**

& **BLACK TIGER GARNELEN** (5 Stück) | **34**

## Wein-Empfehlungen

<b>GRÜNER VELTLINER Donauschotter</b> Strobl   Wagram   2023	Fl. 0,75l   <b>42</b> Fl. 0,375l   <b>25</b>
<b>RIESLING Reipersburg</b> Weingut Gschweicher   Weinviertel   2023	Fl. 0,75l   <b>34</b>
<b>FRIULANO</b> Adriano Gigante   Colli Orientali   Friaul   2022	Fl. 0,75l   <b>38</b>
<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> Domaine Larue   Burgund   2023	Fl. 0,75l   <b>40</b>
<b>SANCERRE Le Belle Vigne</b> Weingut Bründlmayer   Loiretal   2023	Fl. 0,75l   <b>50</b> Fl. 0,375l   <b>28</b>
<b>ROSÉ Zweigelt</b> Weingut Bründlmayer   Kamptal   2022	Fl. 0,75l   <b>32</b>

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.

# Klassiker

## STEIRER SALAT

Maishendlbrust in Kürbiskernpanier | Erdäpfelsalat | Käferbohnen |  
Vogersalat | Steirisches Kürbiskernöl | **17.50**

## WIENER SCHNITZEL

Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalbsrücken **29**

vom Schweinerücken **18**

## STEIRISCHES BACKHENDL

Bei uns ist eine Portion Backhendl ein halbes Maishendl aus Kärnten in fünf Teilen  
und wird im Butterschmalz herausgebacken.

Dazu gibt's Preiselbeeren. | **16.50**

## WIRTSCHAUSPFANDL

Gebratener Schweinerücken | Schwammerlsauce | Speck | Semmelknödel | **20**

## ZWIEBELROSTBRATEN

von der Salon-Beef Beiried – rosa gebraten  
goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl | **28**

## SPINATKNÖDEL

zerlassene Butter | Tennengauer Almkas | geschmorte Paradeis | **16**

# Highlights aus der Dessertkarte

<b>SCHOKOKÜCHLEIN</b> Naranjilla-Sorbet   Mangoragout	<b>10</b>
Cremiger <b>CHEESE CAKE</b> mit eingelegten Beeren	<b>6.50</b>
<b>WACHAUER MARILLE</b> Marillenpalatschinke   Marillenbrand	<b>9</b>
<b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanilleeis & Schlagobers	<b>7.50</b>
<b>AFFOGATO CORETTO</b> Vanilleeis   Espresso   Sauvignon blanc Tresternbrand	<b>8</b>

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben. Rechnungen werden tischweise gestellt.