

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

Fichtenbutter | Rote Rüben Hummus | Jausenwurst vom Pillhof | Brotkörberl
pro Person 4 (nur tischweise)

(Bei Gruppen ab 10 Personen ist das klassische Gedeck obligat.)

NOCELLARA OLIVEN & Grissini **6**

Vorspeisen

SMOKEY PAPRIKA TÖRTCHEN **vegan**

Pariser Karotten | Knäckebrot | rote Zwiebel **11**

CRISPY SHRIMPS SALAD

Tempura-Garnelen | Romanasalat | Yuzu-Trüffeldressing | Chili Mayo **15**

CARPACCIO DI MANZO mit Ruccola & Grana **14**

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

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
mit Frittaten oder Leberknödel 6

STEINPILZCREMESUPPE mit Speck-Croutons 6.50

KÜRBISCREMESUPPE **vegan**
mit Steirischem Kürbiskernöl 6

For Schnitzel Lovers

Zwei Portionen Original **WIENER SCHNITZEL** vom Österreichischen Kalbsrücken, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilerdäpfel, kunterbuntem Salat & Preiselbeeren. dazu 1 Flasche klassisch leichter Grüner Veltliner & 1 Karaffe Wasser prickelnd oder still

84

Fisch & Veggies

FILET VON DER LACHSFORELLE
mit Rahmpolenta & Peperonata
26

FORELLE MÜLLERIN
im Ganzen gebratene Forelle von der Fischzucht Grüll
mit Mandelbutter & Petersilerdäpfel
25

HERBST RISOTTO **auch vegan möglich**
Kürbis | Ziegenkäse | gebratene Pilze | Blattspinat | Kürbiskernölpesto
18

SPINATKNÖDEL
Schmortomaten | braune Butter | Bergkas vom Pötzelsberger
14

Hauptgerichte

ZWIEBELROSTBRATEN

goldgelbe Erdäpfel | krosse Röstzwiebel | Gurkerl 26

RINDSGULASCH vom Pillhof-Bio-Ochsen
mit Semmelknödel 17.50

FEINES REHRAGOUT

Semmelknödel | Rahmschwammerl | Preiselbeerbirne 24

KNUSPRIGE BAUERNENTE

½ Ente | Serviettenknödel | Orangensauce 24

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

Beilagen

POMMES FRITES 4.50 **SERVIETTENKNÖDEL** 5

HAUSGEMACHTES ROTKRAUT 5.50

SPECKBOHNEN & KOHLSPROSSEN 5.50

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl 6.50

ERDÄPFEL-RAHMGURKENSALAT 6 **GRÜNER SALAT** 6

KUNTERBUNTER SALAT 6.50

Nachspeisen

Kein Dessert ist auch keine Lösung.

SCHOKOLADENKÜCHLEIN auch vegan möglich
Bananeneis | Joghurt-Hafer-Crumble | Beeren **11**

SCHWARZWÄLDERKIRSCH TÖRTCHEN
mit eingelegten Kirschen **6.50**

SCHOKOMOUSSE im Glas
mit marinierten Orangenfilets **6.50**

EISPALATSCHINKE
Schokoladensauce | Schlagobers | Heidelbeeren | Pistazien **9**

WACHAUER MARILLE
Marillenpalatschinke & Marillenbrand vom Josef Schmid **9**

APFELSTRUDEL **5.50**

WALDVIERTLER GRAUMOHNTOORTE **4.50**

PORTION SCHLAGOBERS **1**

Gelateria

AFFOGATO Espresso & eine Kugel Vanille-Eis **5**

GERÜHRTER EISKAFFEE mit Schlagobers **9.50**

FRUITYLICIOUS frische Früchte | Fruchteis & -sorbets **9.50 | klein 7**

POPPY CHERRY Mohnes | Amarenakirschen | Schlagobers **9.50 | klein 7**

EIERLIKÖR-BECHER Vanilleeis | Eierlikörchen | Schlagobers **9.50 | klein 7**

COUPE DANMARK Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce **7.50 | klein 5.50**

HEISSE LIEBE Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers **9.50 | klein 7**

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

Unsere Lieblingsweine im Herbst

Martina empfiehlt:

RIESLING SUNOGELN 2017

Die karge Lage Sunogeln in Stratzing ist mit den ältesten Rieslingen von Pepi Schmid bestockt. Hochreif geerntet und dann etwas Schalenkontakt. Die Nase ist ein Traum! So viel saftig-frische, exotisch-pikante Frucht, reich und üppig, verführerisch, aber auch mit toller Frische. Unglaublich süffig ;-).

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Josef Schmid | Stratzing | Kremstal

0,75l | 38 1,5l | 76

Katharina empfiehlt:

IN SIGNO LEONIS 2016

In Signo Leonis ist das Aushängeschild des Weinguts Heribert Bayer und wurde 1997 erstmals kreiert. Die Cuvée vereint Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, wobei die heimische Sorte Blaufränkisch den Grundton setzt. Sie besticht durch ihr dunkles Rubingranat und ein Bouquet aus Minze, dunklen Beeren, Zedernholz und Schokolade. Am Gaumen zeigt sie sich kraftvoll und elegant, mit intensiver Beerenfrucht und einem langen, harmonischen Abgang. Ein österreichischer Spitzenwein, perfekt gereift.

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Weingut Heribert Bayer | Neckenmarkt | Mittelburgenland

0,75l | 60

**FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG UND DEN EINSATZ
REGIONALER ROHSTOFFE WURDEN WIR MIT DEM
AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET:**

FLEISCH, SCHINKEN & SPECK

Salon-Beef – österreichisches Kalbinnen-Fleisch in Premiumqualität
& Schweinefleisch aus Österreich

MAISHENDLN Hermine Wech in St. Andrä, Kärnten

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Salzwasserfische & Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fischfang bzw. Fischzucht

EIER Eier L aus Bodenhaltung von Bergland-Ei

S'KERNÖL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. vom Pelzmann

BUTTER & MILCHPRODUKTE

SalzburgerLand Milch
Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

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