

Herzlich willkommen zur
„Fischwoche“

bis einschließlich 22.02.2026

Samstag, 21.02. abends geöffnet

Tageskarte zur Fischwoche, Montag, 9. Februar 2026

Unser Mittagsmenü: € 15,00

Rote Rüben-Suppe mit Obers-Kren-Nockerl

Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Gurken-Salat
und hausgemachter Sauce Tartare

Powidltascherl mit warmen Zuckerbrösel

Fleischlose Alternative zur Menü-Hauptspeise

Zucchini-Cordon-bleu mit Sauerrahmdip und Butterkartoffel

*Gekochtes **mageres Krenfleisch** / Wurzelgemüse / frischer Kren / Salzkartoffel 17,20*

Filetspitzen vom Schwein / frische Kräuterseitlinge / leichte Rahmsauce /
Butternudeln € 23,20

Gerichte aus Oma's Kochbuch vom 01.03. – 22.03.

Suppen

Zweierlei Cremesuppen im Glas (rote Rübe / Zitronengras) € 7,20

Zitronengrassuppe /gebratene Garnele am Spieß € 8,50

Rindssuppe mit **hausgemachtem Kaspreßknödel** € 7,20

Rindssuppe mit hausgemachten **Frittaten** oder **Nudeln** € 5,20

Rindssuppe mit **hausgemachtem Fleischstrudel** € 5,50

Suppe mit Sinn (von diesen Suppen geht 1,00 Euro als Spende an die Flachgauer Tafel)

Alt Salzburger Knoblauchsuppe mit Obershaube und Brotwürferl € 7,80



Rindssuppe mit **gekochtem Leberknödel** € 6,50

kulinarischer Einstieg

Streifen von der roh marinierten **Fuschlsee-Lachsforelle** / Mini-Mozzarella /
Nuss-Kräuter-Vinaigrette € 13,60

2 Stück Garnelen in Olivenöl gebraten /
überbackene **Scheibe vom Ziegenkäse** / kleines Salatbeet € 8,80

1 Stück Matjesfilet „Hausfrauen Art“
(Sauerrahmsauce mit feinen Apfel- / Gurkenstreifen) / warme Salzkartoffel € 8,20

„Neptun's Vorspeisen-Teller“
(2 Stück Garnelen / lauwarmer Oktopussalat /
1 Stück hausgemachte Frühlingsrolle) € 11,80

In Olivenöl und Knoblauch **gebratene Garnelen** / bunte Blattsalate /
frischer, gehobelter Parmesan 4 Stück € 12,00 6 Stück € 16,20

Lauwarmer Oktopussalat
frischer Rucola / gebratene Erdäpfelscheiben / € 12,80 kleine Portion € 8,80

2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Garnelen und Paprika)
frische Blattsalate / zweierlei Asia Saucen € 10,00

Mit Honig **überbackener Ziegenkäse** / rote Rüben-Carpaccio € 12,80
kleine Portion € 8,80

Fisch & Bier

„Die Weisse Bock“ 0,5lt € 5,90

unsere Fischgerichte frisch zubereitet

Zweierlei Filet's von Fuschlsee-Fischen (Saibling und Forelle) /
in würziger Knoblauchbutter gebraten / Petersilkartoffel / Blattsalate € 24,80

Trio von heimischen Fischen (gebackener Karpfen / Saibling / Forelle)
hausgemachte Sauce Tartare / Riesling Schaum / Butternudeln / kleiner Salat € 24,80

Frisches gebackenes Bio - Karpfenfilet /
hausgemachte Sauce Tartare / Erdäpfel-Vogerl-Salat € 22,80

Filet von der Fuschlsee-Forelle in der Mandelhülle /
leichter Safranschaum / cremiges Risotto € 24,40

Filet vom Fuschlsee-Saibling in Olivenöl gebraten / Blattspinatbeet /
leichte Krensaucе / feine Butternudeln € 25,80

Pikanter Fischeintopf (Zander / Waller / St. Peter) im Kupferkessel serviert /
frisches Gemüsekarо / Salzkartoffel € 22,50

„Wallergröstl“ / Streifen vom frischen Waller / buntes Gemüsekarо /
Erdäpfelscheiben / bunte Blattsalate € 21,50

„Fischduett“ (St. Peter Fischfilet und Octopus natur gebraten)
auf Erdäpfel-Gemüse-Gröstl / kleiner Blattsalat € 25,80

Filet von der Fuschlsee-Lachsforelle / in Olivenöl gebraten,
cremige Dillfisolen / feine Butternudeln € 23,40

Oktopus in Olivenöl und Knoblauch gebraten / Cherrytomaten / frische Kräuter /
Tagliatelle / kleiner Blattsalat € 23,60

Wildfang-Garnelen (auf Wunsch ohne Schale) in Olivenöl gebraten /
feine Spaghettini / hausgemachtes Basilikumpesto / kleiner Salat
6 Stk. € 21,20 oder 8 Stk. € 25,40 oder 10 Stk. € 29,60

Streifen von frischen Lachs / in Olivenöl gebraten /
auf hausgemachtem Kohlrabi-Karotten-Gemüse / Butterkartoffel / kleiner Salat € 20,20

Gebackenes **Schollenfilet** mit Erdäpfel-Vogerlsalat / hausgemachte Sauce Tartare € 17,50

Mit Kräutercreme **gefülltes / gebackenes Zander-Schnitzerl** /
auf frischen Blattsalaten € 24,00

**Informationen über Zutaten in unsren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!**

Für Nicht-Fischesser

"Neuwirt Grillteller" Schweins Kotelette und Medaillon /
Putenschnitzerl / frisches Gemüse / Basmatireis / Pommes frites € 19,60

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren
vom Schwein € 16,80 oder von der Edel-Pute € 18,80

Gebackenes Surschopfschnitzerl / Erdäpfel-Gurken-Salat / Preiselbeeren € 17,80

"Innviertler Knödelteller" (je 2 Stk. Grammelknödel, Speckknödel und Hascheeknödeln)
hausgemachtes Sauerkraut / Bratensaft € 14,40

„Salatteller „Fitness“ € 14,60
Junghühnerfilet in dreierlei Kruste / frische bunte Blattsalate

**In unserem Haus ist es Tradition, Dampflostangerl zu servieren,
diese sind bei Verzehr zu bezahlen**

Dampflostangerl € 1,70 **Semmel** € 1,20 **Scheibe Schwarzbrot** € 0,60

Südtiroler Schüttelbrot handgeschüttelt 100gr. € 3,50 3er Pack € 10,00

Hausgemachte Desserts

Neuwirt „Dessert - Variation“ € 12,60
(Baileys- Schokomousse / Topfennockerl / Maroninudeln / kleines Stanitzerl)

Gebackene Grießschnitte / Zimt-Zucker / hausgemachter Zwetschenröster € 7,80

Försterpalatschinke“ gefüllt mit Vanilleeis / warmen Waldbeeren / Schlag € 6,60

Panna cotta / warme Waldbeeren / im Glas serviert € 7,60

Vanilleparfait im Schokospitz / marinierte Orangenfilet's € 7,60

Nockerl-Duett“ (Schoko und Topfen) auf Fruchtspiegel € 7,60

Maroninudeln / warmen Waldbeeren / Schlag € 7,60

Baileys-Schokomousse / frische Früchte / Schlag € 7,60

Leichte Topfennockerl / auf Fruchtspiegel / Schlag € 7,60

Stanitzerl mit Vanilleeis / frische Früchte / Schlag € 7,60

Verkühlter Mohr im Hemd / Vanilleeis / hausgemachte Schokosauce / Schlag € 7,60

Malakofftorte mit Schlag € 5,20