

Tageskarte, Mittwoch 20. Mai 2026

Unser Mittagsmenü: € 15,00

Rindssuppe mit Backerbsen

Geschnetzeltes vom Junghuhn in pikanter Paprikarahmsauce mit Nudeln

Eiskaffee mit Schlag

Fleischlose Alternative zur Menü-Hauptspeise

Couscous Pfanne mit Spargel und Kräutern, dazu kleiner Salat

Kulinarischer Einstieg / Suppen / Salatiges und Gemüsegerichte

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

2 Stück hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürferl)
zweierlei Asia Saucen / kleine Salatgarnitur € 10,00

Lauwarmer Octopussalat / gebratene Erdäpfelscheiben / frischer Rucola € 12,80
Kleine Portion € 8,80

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

Spargelcremesuppe mit Einlage und Obershaube € 6,80

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

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

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

Kohlrabi-Cordon-bleu (ohne Schinken)
auf Sauerrahmdip / Petersilkartofferl / kleiner Blattsalat € 14,20

Frischer Marchfelder Spargel in der Panko-Kruste / Sauerrahmdip /
Butterkartofferl / kleiner Blattsalat € 15,60

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

„Frühlingssalat“ (frischer **Spargel** in Junghuhn gewickelt) / natur gebraten /
bunte Frühlingssalate € 16,50

Frische, **gebackene Hühnerleber** / Blattsalate / Joghurtdressing / Preiselbeeren € 12,80

Salatteller „4 Jahreszeiten“ /
bunte Blattsalate / Ei / Schafskäse / Thunfisch / glasiertes Junghuhn 14,60

Frisch gekocht schmeckt's am besten

(fast alle Gerichte servieren wir Ihnen gerne als kleinere Portion)

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

Filet vom Fuschlsee- Fisch in Olivenöl gebraten / **frischer Marchfelder Spargel** /
hausgemachte Sauce Hollandaise / feine Tagliatelle € 25,00

„**Fischduett**“ (St. Peter / Saibling) natur gebraten /
buntes Erdäpfel-Gemüse-Gröstl / kleiner Salat € 24,40

Portion frischer Marchfelder Spargel / hausgemachte Sauce Hollandaise /
Butterkartoffel / gebratener Schinken € 22,50

Spargel-Cordon bleu / Sauerrahmdip / Butterkartoffel € 18,50

Gerichte vom Maibock

(aus Eugendorfer Jagdgebiet, erlegt von Jäger Franz Radauer)

Rosa **gebratenes Rehfilet** / frischer Marchfelder Spargel /
hausgemachte Sauce Hollandaise/Erdäpfelgebäck / Preiselbeeren € 39,50

Rehschnitzerl / leichte Rahmsauce mit frischen Kräuterseitlingen /
hausgemachte Butterspätzle € 24,80

Rehragout in Wurzelrahmsauce / kleine Semmelknöderl /
frischer Broccoli / Preiselbeeren € 20,80

Hausgemachte **Faschierte Rehlaibchen** / Wildrahmsauce /
Erdäpfelpürree / Preiselbeeren € 15,60

Fleisch von österreichischen Tieren

(geboren, aufgewachsen, geschlachtet)

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren
vom **Milchkalb** € 28,40 / vom **Schwein** € 16,80 / vom **Junghuhn** € 18,80

Piccatta vom Milchkalb / in der Parmesan-Ei-Hülle /
auf feinen Tomaten-Spaghettini € 28,40

„**Neuwirt Hausschnitzerl**“ vom Junghuhn
gefüllt mit Schinken und Spargel / Natursaftl / Butterkartoffel € 26,50

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

Gekochtes Tellerfleisch / Röstkartoffel / Cremespinat / Apfelkren € 17,50

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

Brot / Jause / Salate (auf Wunsch mit Kernöl)

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

Dampflstangerl €1,70 Semmel €1,30 Scheibe Schwarzbrot €0,60

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

Gemischter Salat oder Blattsalat (-0,30 €)

klein €4,70 / mittel €5,80 / groß €7,50

dazu hausgemachtes Dressing / Essig und Öl / Joghurt

Erdäpfel-Vogerl-Salat €7,20

Hausgemachte Desserts

Gebackene Grießschnitte / Zimt-Zucker / Zwetschkenröster €7,80

Förster Palatschinke“

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

Hippenschüsserl / marinierte Erdbeeren / Vanilleeis / Schlag €7,60

Vanille Parfait im Schokospitz / marinierte Orangenfilet's €7,60

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

Maroninudeln / warme Waldbeeren / Schlag €7,60

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

Leichte Topfenockerl / 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

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