NEUERWirt

DAS WIRTSHAUS AM WASSER

HERBSTKARTE

Klassisch. Herzlich. Ein Stück Auszeit am Wasser.

GANSLWOCHEN

Ganslsuppe — **8,50**
mit Wurzelgemüse & hausgemachten Knödeln (A,C,G,L)

Knuspriges Gansl — **34,50**
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & kräftigem Natursaft (A,C,G,L)

Ganslkeule KLASSISCH — **28,70**
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut & kräftigem Natursaft (A,C,G,L)

ZUM AUFWÄRMEN

Kräftige Rindsuppe — **5,90**
wahlweise mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl (A,C,G,L)

Herbstliche Kürbiscremesuppe SAISONAL — **7,50**
mit knusprigen Croutons und einem Hauch Kürbiskernöl (A,G,L)

NEUERWIRT KLASSIKER

Vertraute Wirtshausküche, sorgfältig und bodenständig

Wiener Schnitzel vom Schwein — **18,50**
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (A,C,M,O)

Knuspriges Hühnerschnitzel — **18,90**
mit Pommes frites und Ketchup (A,C)

Cordon Bleu vom Schwein — **19,80**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Ketchup (A,C,G)

Backhendlsalat — **18,50**
ausgelöstes Backhendl auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Käferbohnen und Kürbiskernöl (A,C,M,O)

NEUERWirt Hühner-Torpedos HAUS-SPEZIALITÄT — **19,80**
würzig marinierte, gegrillte Hühnerfilets mit Pommes frites, Knoblauchsauce und Salatgarnitur (C,G,M,O)

Cevapcici vom Rind — **19,80**
mit Pommes frites und Zwiebelsenf (A,M,O,C,L)

WIRTSHAUSKÜCHE & HERBSTLIEBLINGE KERKER

Gekochter Tafelspitz KLASSISCH — **21,50**
mit Semmelkren, Erdäpfelröster und Schnittlauchsauce (A,G,L)

NEUERWirt Spareribs — **21,90**
eine ganze Länge mit Potato Wedges, Knoblauch- und Cocktailsauce (A,C,F,G,M,O)

Fiakergulasch WIENER ORIGINAL — **19,80**
mit Sacherwürstel, Spiegelei und Essiggurkerl (A,C,L,M,O)

Blunzengröstl nach Wirtshausart — **17,50**
mit gerösteten Erdäpfeln, Zwiebeln und frisch geriebenem Kren (A,L,M,O)

Gebratener Zander — **22,50**
mit Petersilerdäpfeln und winterlichem Schmorgemüse (D,G,L)

Steckerlfisch (Makrele) — **17,20**
mit Essiggurke, Gebäck und Kräuterbutter (D,A,O,L,G)

SAISONAL AUS DER KÜCHE

Herbstliche Gerichte, die Wärme und Farbe auf den Teller bringen

Pasta mit Ofenkürbis VEGETARISCH — **17,90**
Pasta mit cremigem Ofenkürbis, Kräutern und Grana (A,C,G,L)

Kürbis-Cordon-Bleu VEGETARISCH — **17,90**
knusprig gebackener Kürbis mit Gouda, Petersilerdäpfenl und Sauce Tartare (A,C,G)

Kürbis-Cordon-Bleu mit Schinken — **19,20**
knusprig gebackener Kürbis mit Gouda und Schinken, Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare (A,C,G)

VEGETARISCH & VEGAN

Herbstliches Kürbisragout VEGAN — **16,90**
mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und Kürbischips (L)

Kürbispfandl mit Schafskäse VEGETARISCH — **17,50**
geschmorter Hokkaido-Kürbis mit Schafskäse und Balsamicoreduktion (G,O)

Käsespätzle VEGETARISCH — **17,20**
mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat (A,C,G,M,O)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Sacherwürstel — **10,20**
mit Senf, Kren und Gebäck (A,L,M)

Kleines Gulasch — **10,50**
mit Gebäck (A,L)

Debrecziner – pikant — **10,80**
mit Senf und Gebäck (A,L,M)

Kinderschnitzel — **12,90**
kleines Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,C)

BEILAGEN & EXTRAS

Semmel / Hausbrot (A) — **1,80 / 1,60**

Grillgemüse / Braterdäpfel (L) — **5,20 / 5,20**

Blattsalat, Erdäpfelsalat oder gemischter Salat (M,O) — **5,20**

Tomaten- oder Gurkensalat (O) — **5,20**

Pommes frites — **5,90**
mit Ketchup oder Mayonnaise (C,G,M,O)

Sauce nach Wahl — **2,50**
Cocktail, Knoblauch, BBQ oder Kräuterbutter (C,F,G,M,O)

Kürbiskernöl / Kren / Essiggurkerl / Preiselbeeren — **1,50 / 1,90 / 1,70 / 1,50**
(M,O)

SÜSSER AUSKLANG

Hausgemachte und beliebte Klassiker zum Genießen

Warmer Apfelstrudel — **7,90**
mit Vanillesauce (A,C,G,H)

Schokokuchen mit flüssigem Kern — **7,20**
mit Schlagobers und Fruchtspiegel (A,C,F,G)

Hausgemachte Palatschinken — **7,20**
mit Marillenmarmelade (A,C,G,O)

Hausgemachte Palatschinken — **8,20**
mit Nuss-Nougat-Creme (A,C,F,G,H)

Brownie-Cheesecake — **5,50**
mit Schlagobers (C,G,H,E,A,F)

NEUERWirt Tiramisu HAUS-SPEZIALITÄT — **8,20**
mit Mascarponecreme, Schoko-Crumble und fruchtiger Himbeersauce

ALLERGENINFORMATION

A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere

Bitte informieren Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung. Rezeptur- und produktbedingte Änderungen sind möglich.

Schön, dass Sie bei uns am Wasser sind.

GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden

		EUR
Johannisbeere-Minze (still/prickelnd)	0,5l	6,50
Maracuja-Limette (still/prickelnd)	0,5l	6,50

Fruchtsäfte

Rauch Fruchtsaft Marille/Johannisbeere	0,25l	4,00
Rauch Fruchtsaft gespritzt mit Soda	0,3l	4,50
	0,5l	5,30
Rauch Fruchtsaft gespritzt mit Wasser	0,3L	4,30
	0,5L	5,00
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	3,80
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt mit Soda	0,25l	3,40
	0,5l	5,30
Apfelsaft Naturtrüb gespritzt mit Wasser	0,25l	3,20
	0,5l	4,90
Orangensaft	0,25l	3,80
Orangensaft gespritzt mit Soda	0,25l	3,40
	0,5l	5,30
Orangensaft gespritzt mit Wasser	0,25l	3,20
	0,5l	4,90

Limonaden

Almdudler	0,33l	4,30
Almdudler gespritzt mit Soda	0,5l	5,30
Coca Cola	0,33l	4,30
Coca Cola Zero	0,33l	4,30
Frucade	0,33l	4,30

Mineral/Soda

Vöslauer prickelnd/still	0,33l	3,90
	0,75l	6,70
Soda	0,25l	2,30
	0,5l	3,90
Soda Holunder/Himbeere/Zitrone (Jugendgetränk)	0,25l	3,20
	0,5l	4,90

Aperitif

		EUR
Martini Bianco O	5cl	6,50
Rose Frizzante „Schwerelos“, Weingut Pasler, Jois O	0,1l	5,50
Brioso Prosecco DOC Spumante O	0,1l	5,50
Campari Soda/Orange	0,2l	7,80

Gespritztes

Orange-Spritz (alkoholfrei)	0,3l	6,50
Weißer/Roter Spritzer O	0,25l	3,90
Weißer/Roter Spritzer O	0,5l	6,50
Sommerspritzer O	0,5l	5,60
Kaiser-Spritzer O	0,25l	4,40
Aperol Spritzer O	0,3l	6,10
Aperol Sprizz (mit Prosecco) O	0,3l	6,90
Hugo O	0,3l	6,10
Hugo Sprizz (mit Prosecco) O	0,3l	6,90

Bier vom Fass

Weitra Hell A	0,2l	3,10
	0,3l	4,10
	0,5l	5,50
Zwettler Zwickl A	0,2l	3,10
	0,3l	4,10
	0,5l	5,50
Radler A	0,3l	3,90
	0,5l	5,10
Soda Radler A	0,3l	3,90
	0,5l	5,10

Bier aus der Flasche

König Ludwig Dunkles A	0,5l	5,50
König Ludwig Weizen A	0,5l	5,90
Zwettler Luftikus Alkoholfrei A	0,5l	5,10
Augustiner Edelstoff A	0,5l	5,80

Weißweine

		EUR
Grüner Veltliner „Federflug“, Weingut Hagn o	1/8l	4,90
	0,75l	28,00
Wiener Gemischter Satz DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz o	1/8l	5,10
	0,75l	29,00
Riesling FSP Terrassen, Domäne Wachau o	1/8l	5,10
	0,75l	29,00
Sauvignon Blanc, Weingut Glatzer o	1/8l	5,30
	0,75l	30,00
Gelber Muskateller, Weingut Hagn o	1/8l	5,30
	0,75l	31,00
Weißburgunder der Vollmondwein, Weingut Rainer Christ o	1/8l	5,30
	0,75l	31,00
Blütenmuskateller, Weingut Regner o	1/8l	5,30
	0,75l	31,00

Rotweine

Blaufränkisch Classic, Weingut Gager s	1/8l	4,90
	0,75l	28,00
Zweigelt, Weingut Rainer Christ o	1/8l	5,10
	0,75l	29,00
Cabernet Sauvignon, Weingut Klosterkeller o	1/8l	5,50
	0,75l	32,00

Flaschen Weine

Quattro 2021, Weingut Gager	0,75l	48,00
Das Phantom 2021, Weingut Kirnbauer	0,75l	48,00

Roséwein

Rosé vom Blaufränkisch, Weingut Strehn o	1/8l	5,10
	0,75l	29,00

Schaumweine

Brioso Prosecco DOC Spumante o	0,1l	5,50
	0,75l	33,00
Rose Frizzante „Schwerelos“, Weingut Pasler, Jois o	0,1l	5,50
	0,75l	33,00

Kaffee (La Reserva de ¡Tierra! Humeco Bio-Organic)

	EUR
Ristretto	2,90
Kleiner Mocca	2,90
Kleiner Brauner G	2,90
Großer Mocca	4,70
Großer Brauner G	4,70
Verlängerter	3,90
Melange G	4,20
Cappuccino G	4,40
Häferlkaffee G	4,80
Caffè Latte G	4,90
Heiße Schokolade G	4,90

Tee (Sonnentor)

Earl Grey	4,20
Früchtetraum	4,20
Verbene	4,20
Pfefferminze	4,20
Kamille	4,20
Heiße Zitrone	2,50

Schnaps & Likör

K&K Roter Zirbenschnaps	2cl	3,90
K&K Chili-Weichsellikör	2cl	3,90
Berliner Luft	2cl	3,50
Freihof Obstler	2cl	3,70
Bauer Williamsbirne	2cl	3,70
Bauer Marille	2cl	3,90
Gölles Marille	2cl	4,50
Gänserndorfer Vogelbeere	2cl	4,60
Grappa Mercati Reserva	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	3,50
Averna	4cl	4,80
Baileys on ice	4cl	5,20
Fernet Branca	4cl	4,80

Spirituosen

Jack Daniels A	2cl	4,90
Bacardi Rum 8y	2cl	5,50
Havanna Rum 3y	2cl	3,50
Vodka 42 Below	2cl	3,90
Bombay Saphir	2cl	4,00

Spaß

		EUR
Bacardi Blanco (4cl) – Cola	0,2l	9,80
Jack Daniels (4cl) – Cola A	0,2l	9,80
Vodka (4cl) - Orange	0,2l	9,80
Bombay Sapphire Gin (4cl) - Tonic	0,2l	9,80