

# Speisekarte

„Bayerische Festtagsuppe“ mit Griesnockerl, Leberspätzle  
und Pfannkuchenstreifen € 5,40

Cremige Kürbissuppe „Steirische Art“  
mit gerösteten Kernen und Kernöl € 5,90

„Volksfestaufstriche“ Kürbisfrischkäse, hausgemachter  
Neuwirts Batzikäs und Entengriebenschmalz mit  
gebratenen Brezenbrot € 12,90

„Frisch aus dem Bratrohr“  
Portion Ente mit hausgemachtem Goldacher Apfelblaukraut  
und Kartoffelknödel € 20,90

Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat € 12,40

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter  
dazu frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller € 12,90

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 12,90

½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel  
und gemischtem Salatteller € 13,90

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Pommes Frites und Salat € 14,90

„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-  
dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen,  
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta € 14,90

Ochsensaftbraten in Rotwein geschmort  
mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut € 14,90

Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,  
dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller € 15,40

„Neuwirts Bratenplatte“  
Portion frisch gebratene Schweinshaxe, Krustenschweinebraten und  
Fleischpflanzerl mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu servieren wir  
Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat € 15,90

<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, cremigen Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</i>	€ 15,90
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller</i>	€ 16,90
<i>Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 17,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	€ 20,90
<i>In Olivenöl gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander, Barsch) und Scampì an cremigen Waldpilzrisotto, gehobelten Parmesanspänen und Rucola</i>	€ 19,90
<i>„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampì und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta</i>	€ 19,90
<i>Rosa gebratenes Bullenlendensteak mit Rösti und Speckbohnen, dazu Rotweinsosse und Kräuterbutter</i>	€ 25,90

### *Für unsere Vegetarier*

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate</i>	€ 11,40
<i>Cremige Kürbisrahmnudeln mit Rucola, gehobelten Parmesanspänen, Kürbiskerne und Kernöl</i>	€ 12,90

### *Als Dessert empfehlen wir*

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,40
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 6,90
<i>„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 6,90
<i>Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne</i>	€ 6,90
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,90
<i>„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei</i>	€ 9,40