

Unsere Speisen

TYPISCH. REGIONAL. TRADITIONELL.

	VS	HS
Bergkaspessknödel in der leichten Zwiebelsuppe	6	
Schwammerlsuppe mit Sauerrahm und Majoran	7	
Gebackenes Landhendl im Bio Bergheu mit Kartoffel-Vogerlsalat, steirischem Kürbiskernöl und Apfelmostessig	14	19
Geröstete Kalbsleber mit eingelegten Pfeffermarillen, Speck und Kartoffelpüree		25
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und wahlweise Kartoffel-Vogerlsalat oder Petersilienkartoffeln		26
Ofenfrischer Schweinsbraten (Schopf und Bauch) mit Weinkraut und Semmelknödel		17
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin		26
Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter		21

„NEUWIRT BEEF“

Rumpsteak	300g	31	400g	37
Filetsteak	150g	25	350g	42
	250g	34		
Rib Eye Steak			300g	30

SAUCEN

Knoblauchbutter	2
Pfeffersauce	3
Trüffelsauce	5

PIMP YOUR STEAK

1 Hummerschwanz	25
1 Stk. Gänseleber	8

BEILAGEN

Ingwer-Blattspinat	4	Petersilienwurzelpüree	4
Gebratene Schwammerl	6	Cremige Trüffel-Gnocchi	6
Grillgemüse	4	Steak Fries	4
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5	Kartoffelgratin	5
Blattsalat mit Hausdressing	5	Gemischter Salat mit Hausdressing	5

MODERN. KREATIV. JUNG.

	VS	HS
Pikante Kürbissuppe mit Curry, Kokos und Limette	7	
Tatar „Neuwirt“ Rind & Thunfisch mit Avocadocreme und Senfmayonnaise	17	
Marinierte Rote Rüben mit geschmolzenem Ziegenkäse und Trüffelhonig	16	
Steak und geschmortes Backerl vom Tiroler Milchkalb mit Trüffel-Gnocchi und Schwammerl		30
Geschmortes Weißkraut mit Fleckerl und gebratenen Garnelen		29

DIE NEUWIRT KLASSIKER

Jürgen´s Fischsuppe mit Knoblauchbrot	11	21
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Grana Padano	16	
Pulposalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln	15	
Hausgebeiztes Lachsforellentatar mit Grapefruit und Liebstöckl, im Petersiliensaft	18	
Kalbfleischpflanzerl mit leichter Senfkornsauce und Petersilienwurzelpüree		17
Tafelspitz vom Kitzbüheler Almochsen mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren		24

G'SUND. VITAL. BELEBEND.

Variation von Wald- und Wiesenpilzen (eingelegt, gebraten und mariniert) mit Topinambur und Zupfsalat	17	
Risotto vom Muskatkürbis mit Kapern und Spinatsalat	13	18
Gelbes Gemüsecurry mit gebratenen Garnelen und Basmatireis	22	29
Gebratener Kabeljau mit Zweierlei Karfiol und Rotweibuttersauce		29
Gegrilltes Paillard vom Kalb mit Rucola, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln		25

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. VS = Vorspeise, HS = Hauptspeise.