

# Suppen

## Kräftige Rindsuppe / Gemüsesuppe

wahlweise mit Frittaten A,C,G	4,50
mit Fleischstrudel A,C,G	5,50
mit Kaspressknödel A,C,G	5,50

**Erdäpfel-Lauchcremesuppe** mit Croutons A,C,G 5,20

# Vorspeisen

**Hausgemachte Schweinesulz** A,C,G,O 11,70

mariniert mit Kernöl-Vinaigrette und Hausbrot

**Gebratener Ziegenkäse** G,H,M,O 11,90

auf bunten Blattsalaten mit hausgemachtem Birnenchutney und Walnüssen

**Geräucherte Forelle** A,C,D,G,M,O 12,50

aus dem Wienerwald auf Vogersalat mit Krensauce und Hausbrot

**„Neulandplatte“** A,C,G,O 14,90

mit ausgesuchtem Käse, hausgemachtem Leberaufstrich und Speck vom Kirschleitenhof dazu natürlich unser Brot

**Neuland meets Chile** A,G,O 10,90

Chilenische Empanadas (Frittierte Teigtaschen) mit Faschiertem oder mit Schafkäse-Kräuter-Füllung und Pebre (scharfe Tomaten, Koriander, Zwiebel-Sauce) nach Originalrezept

**Ceviche** roh mariniertes Fischfilet D 13,90

mit Limette, Koriander, Petersilie, roten Zwiebeln und Chili

# Hauptspeisen

<b>Unser "Neuland"- Burger</b> <small>A,C,F,G,M,N,O</small>	14,90
12h Geschmorte Rinderbrust gezupft, im Burgerbrot mit pikantem Krautsalat, Zwiebeln und hauseigener BBQ-Sauce, dazu knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm-Dip	
<b>"Der Klassiker"</b> <small>A,C,G,O</small>	14,90
Saftiges Rindsgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel	
<b>Zwiebelrostbraten</b> <small>A,M,O</small>	18,90
aus der Beiried (180g), kurz gebraten in herzhaftem Zwiebeljus mit Braterdäpfel und knusprigen Röstzwiebeln	
<b>Hendlbrust gebacken</b> <small>A,C,M,O</small>	14,90
in knuspriger Kürbiskernpanade mit gemischtem Salat	
<b>Schweinschnitzel "Wiener Art"</b> <small>A,C,M,O</small>	13,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat	
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> <small>D,G</small>	19,50
aus Österreichischen Gewässern, in Knoblauch-Rosmarinbutter mit Petersilerdäpfel und geschmolzenen Cocktailparadeisern	
<b>Faschierte Laibchen</b> <small>A,C,D,G</small>	15,60
vom Roten Wels mit Erdäpfel-Selleriepüree und Krenschaum	
<b>Chilenischer „Potatoe Pie“</b> <small>c,G</small>	12,90
mit pikantem Faschiertem, Oliven, Ei dazu Paradeisersalat	

# Vegetarische Speisen

<b>Hausgemachte Spinat-Thymian-Nockerl</b> <small>A,C,G</small>	12,90
in Kräuterrahm mit geschmolzenen Kirschparadeisern	
<b>Süßkartoffel-Karfiol-Auflauf</b> <small>A,G,H,M</small>	12,70
mit Kräuterpesto und gerösteten Mandelsplittern, dazu Blattsalat	
<b>Chilenischer „Potatoe Pie“</b> <b>VEGAN</b>	11,90
mit Linsen und Oliven, dazu Paradeisersalat	
<b>Unser vegetarischer „Neuland“-Burger</b> <small>A,C,F,G,M,N,O</small>	14,50
Jackfruit gezupft, im Burgerbrot mit pikantem Krautsalat, Zwiebeln und hauseigener BBQ-Sauce, dazu knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm-Dip	

## Beilagen

Süßkartoffel-Pommes	5,00
Pommes frites	4,50
Rosmarin- oder Petersilerdäpfel <small>G</small>	4,50
Grillgemüse <small>G</small>	4,90
Erdäpfelsalat <small>M</small>	4,20
Gemischer Salat, klein <small>M</small>	4,50
Sopapillas mit scharfem Dip <small>A,G,O</small>	4,50
(Chilenisches frittiertes Kürbisbrot)	

# Salate

**Gemischter Salat, groß** G,M,O 6,90  
frischer Babyspinat, Rucola, verschiedene Blattsalate und  
Paradeiser, mit Joghurt oder Balsamico Dressing

Wahlweise mit:

Gegrillten Beiriedstreifen G 5,50

Gebackenen oder gegrillten Hühnerfilets G 4,50

Gegrillten und hausgemachten Seitanstreifen A,G,P **VEGAN** 4,00

*Wenn es etwas ganz leichtes sein soll:*

**Unser „Superfood-Salat“** A,F,M,N,P **VEGAN** 9,80  
mit Quinoa, Birne, Karotte, Kohlrabi, gemischten Blattsalaten  
und geröstetem Sesam, mariniert in Limetten-Soja-Dressing

# Süße Variationen

**Luftige Mascarponecreme** E,G,H 5,10  
von der weissen Schokolade mit Mandelkrokant

**Dunkles Schokolademousse** mit Beerenragout G,O 5,10

**Apfelstrudel** mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis A,C,G 5,10

**Ausgesuchter Käse** A,G 9,00  
mit hausgemachtem Chutney und unserem Hausbrot

**Eiskaffee** C,G 5,90  
wahlweise mit Baileys 9,90

Für weitere Mehlspeisen erkundigen Sie sich bitte beim Servicepersonal

# Weißweine

## Grüner Veltliner Classic 2019

0,75 l 27,10

Weinviertel DAC Weingut Prechtl, 12% Zellerndorf

Dieser glockenklare, frisch-knackige Grüne Veltliner **mit feinen Fruchtnoten** bietet delikates Trinkvergnügen – ob zwischendurch als Solist genossen oder zu sommerlichen Gerichten.

## Welschriesling 2018

0,75 l 24,80

Weingut Jagschitz, 12% Oslip, Burgenland

Lebendiger Duft **grünem Apfel**, am Gaumen frisch und saftig. Zarte **Zitrusnoten**, exotische Aromen, gut balancierte Säure. Ein finessenreicher Welschriesling und ein vielseitiger Speisenbegleiter.

## Sauvignon blanc 2019

0,75 l 24,80

Weingut Jagschitz, 11,5% Oslip, Burgenland

Sortentypische Aromabreite: Ausgeprägter Duft nach **Holunderblüten** und **intensive Kräuteraromatik**. Vollmundig mit gut integrierter Säure. Feiner Schmelz, würziges Finale, Trinkspass mit Niveau.

## Riesling vom Urgestein 2018

0,75 l 27,50

Weingut Stift, 13% Rösschitz, Weinviertel

klare, feine Rieslingfrucht, sehr mineralisch mit einem eleganten Säurebogen, tiefgründig

## Chardonnay Ried Sandgrube 2018

0,75 l 28,00

Weingut Hofbauer, 13,5% Unterretzbach, Weinviertel

Duft von **Ananas** und weißen Blüten. Am Gaumen gelbe **Steinfrüchte** und **Granatapfel** sowie eine Spur Anis. Finessenreiches Mineralien-Säure-Spiel mit frischem Nachhall. Klassisch ausgebaut überzeugen im Dialog reife Maracuja und belebende Säure.

# Rotweine

**Merlot 2018** 0,75 l 30,80

Weingut Rainprecht, 13,5% Leithaberg, Burgenland

Intensives Rubingranat; in der Nase Beerenaromen, dezente Tabakwürze; am Gaumen Beeren und Bitterschokolade; langer Nachhall. Gutes Reifepotential.

**Zweigelt 2017** 0,75 l 28,60

Weingut Rosenhof, 13% Illmitz, Burgenland

Tiefes Rubinrot. In der Nase Erdbeer-Kirsch-Variationen mit leichtem Hauch von Brombeere. Diese Variation spiegelt sich auf der Zunge wider. Kräftig, voll und samtig.

**St. Laurent 2018** 0,75 l 26,00

Weingut Allacher, 13% Neusie Gols, Burgenland

Dunkles Rubin mit zart violetterm Rand; reife, dunkle Fruchtnuancen in der Nase nach schwarzen Kirschen und Pflaumen; rund und mild am Gaumen mit kräftigem Körper und Fülle; reifes Tannin, zart eingebundener Alkohol, langer Nachhall im Ausklang.

**Pinot Noir 2018 BIO** 0,75 l 26,30

Weingut Conrad, 13% Rust, Burgenland

Dieses Preis-Genuss-Wunder ist ein toller Pinot Noir, der mit schöner Frucht, Schokolade im Finish und einer wunderbaren Geschmeidigkeit glänzt.

**Cuveé Falcon 2017** 0,75 l 38,00

Weingut Artner, 14% Deutschkreutz, Burgenland

Dieser Wein wurde aus den besten selektierten Trauben der Sorten Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt kreiert. In der Nase feine Kirschfrucht, zart Cassis unterlegt, dezente Kräuterwürze, Nougat klingt an, frisches Säurespiel, angenehmer Herzkirschennachhall, trinkanimierender charmanter Stil, bleibt gut haften und hat großes Entwicklungspotential.

**Blaufränkisch 2018** 0,75 l 27,60

Weingut Rosenhof, 12% Illmitz, Burgenland

Kräftig voluminös, schön beerig, fruchtig, samig, mild. Ein Cocktail zwischen Schokolade und Wald-Johannis- und Maulbeerere.

# Rosé

## Rosé 2019 Weingut Bruckner

0,75 l 24,80

Weingut Bruckner, 12% Gols, Burgenland

Rebsorten: Zweigelt/Blaufränkisch

Im Bukett des lachsroséfarbenen Rosé gefallen intensive Fruchtnoten **nach reifer Kirsche, Erdbeere und Himbeere**.

Viel Frucht auch am Gaumen, saftig und harmonisch, mit anregend frischer Säure.

# Süßweine

## Gewürztraminer Auslese 2018

Weingut Wind, 10,5% St. Margarethen, Burgenland

0,70 l 28,20

Oppulentes Traminerbukett, verführerische gelbe Rosen, gekonnt verpackt mit Säure, Restsüße und Botrytisaromen.

Langlebig, dicht und voll!

1/8 l 4,80

## Weißburgunder Spätlese 2017

Weingut Rainprecht, 11% Oggau, Burgenland

0,70 l 27,90

Helles Goldgelb, feingliedrig, reife Fruchtaromen, am Gaumen cremig, angenehme Süße wird durch harmonische Säure unterstützt.

1/8 l 4,50

# Aperitif

Hugo mit Weisswein		4,90
Hugo mit Sekt		5,90
Aperol Spritzer mit Weisswein		4,90
Aperol Spritzer mit Sekt		5,90
Campari mit Soda		4,90
Campari mit Orangensaft		5,90
Schlumberger Sekt Klassik	0,10 l	4,80
	0,70 l	34,00
Schlumberger Sekt Rosé	0,10 l	5,40
	0,70 l	35,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier	0,70 l	101,00

# Heißgetränke

## Sebastiani Kaffee Rösterei

Kleiner Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,50
Kleiner Brauner	3,30
Großer Brauner	4,60
Verlängerter ohne Milch	3,60
Verlängerter mit Milch	3,90
Wiener Melange	4,50
Cappuccino	4,60
Latte Macchiato	4,50
Baileys Caffè Latte	8,20
Irish Coffee	8,60
Heiße Trinkschokolade	3,70
BIO Teesorten in einer Kanne serviert	4,50
Kamille / Wild Berry / Green Tea / English Breakfast / Cool Peppermint / Vitalizing Herbs	

# Softdrinks

Sodawasser	0,25 l	1,40
	1,00 l	4,80
Sodawasser mit frischgepressten Zitronen	0,25 l	2,30
	0,50 l	4,20
Sodawasser mit Holunder und Minze	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,00
Grander Wasser	0,50 l	1,00
Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	2,90
	0,75 l	5,80
Apfelsaft	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,70
Traubensaft	0,25 l	3,00
	0,50 l	5,70
Apfelsaft / Traubensaft (Obsthof Göthans)		
gespritzt mit Soda	0,25 l	3,40
	0,50 l	4,40
gespritzt mit Grander Wasser	0,25 l	2,90
	0,50 l	3,90
Coca Cola / Zero / Light	0,33 l	3,70
Sprite	0,33 l	3,70
Almdudler	0,35 l	3,50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,20 l	3,60
Frucade	0,33 l	3,70
Rauch Orange / Johannisbeere / Marille / Tomate	0,20 l	3,60
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,50
Mate Tee im traditionellen Cup		4,50

# Biere

Stiegl Goldbräu	0,20 l	2,90
	0,30 l	3,70
	0,50 l	4,70
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,20 l	3,40
	0,30 l	4,20
	0,50 l	5,20
Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,33 l	4,40
Stiegl Radler Grapefruit Naturtrüb	0,33 l	4,30
König Ludwig dunkel	0,50 l	5,20
König Ludwig Weißbier hell	0,50 l	5,20
Corona	0,355 l	4,40

# Weine

Weißer Spritzer	1/4 l	3,80
Grüner Veltiner Weingut Krottendorf	1/8 l	3,00
Grüner Veltiner Weingut Prechtl	1/8 l	4,70
Riesling Weingut Stift	1/8 l	4,80
Zweigelt Weingut Rosenhof	1/8 l	4,90
Cuvée Falcon Weingut Artner	1/8 l	5,70
Rosé Weingut Bruckner	1/8 l	4,40

# Longdrinks

Gin Tonic	6,90
Vodka Tonic / Bitter Lemon	6,90
Whisky Cola	6,90
Pisco Cola	6,90
Pisco Sour	8,50

# Spirituen

Averna Amaro Siciliano	4 cl	6,00
Brokers Gin	4 cl	8,00
Brugal Rum	4 cl	9,00
Stolichnaya Cristall Vodka	4 cl	8,50
Famous Grouse Whisky	4 cl	9,00
Glenfiddich Single Malt Whisky	4 cl	11,00
Remy Martin Cognac	4 cl	9,00
Tequila Jose Cuervo	4 cl	8,90
Grappa Nonino	4 cl	8,00
Baileys	4 cl	8,00
Pisco Control Gran	4 cl	8,20
Zeindler Traminertresterbrand	2 cl	5,50
Zeindler Edelbrand Marille	2 cl	4,00
Zeindler Edelbrand Birne	2 cl	4,50
Zeindler Edelbrand Himbeere	2 cl	5,50