



Bernd & Desi's

Neuland
Cafe Bar - Restaurant

Speisekarte
&
Getränkete

Schmankerlkarte

Mango-Maracuja Bowle mit Sekt	7,20
“der Unbekannte” Roter Frizzante, Cassis, Tonic	7,20
Bunter Salat mit Flusskrebsschwänzchen ala Neuland	12,90
Carpacio vom Weiderind mit Parmesan, Rucola und geschmorten Paradeiser	14,90
“Fish and Chips “ vom Oktopus und Kabeljau mit Limettenmayonnaise	18,90
Cordon Bleu vom Schwein A C G gefüllt mit ,Speck,Zwiebel und Cheddar; dazu Bratkartoffel	18,90
Gebratenes Filet von der heimischen Forelle mit schwarzem Risotto, geschmorten Kirscharadeiser und Kräuterbutter	23,90

Wir wünschen eine schöne Zeit und guten Appetit!

Alle Preise verstehen sich in € inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

Vegetarisch



Vegan

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe mit Griesnockerl oder Leberknödel A C G	5,5
Klassisches Beef Tatar vom Weiderind 100 g mit confiertem Dotter, Butter und Hausbrot M C G A	14,9
Empanadas Gefüllte gebackene Teigtaschen jeweils 3 Stück mit Pebre und Karottenmayonnaise	13
Schafkäse, Spinat und Kräuter A G oder Rindfleisch mit Zwiebeln, Oliven und hartgekochtem Ei A G C oder Wels mit Zwiebeln und Cheddar A G C	
Empanadas Mix, groß 6 Stück A G C D	23,9
Empanadas Mix, klein 3 Stück A G C D	13
Ceviche D	15,9
Roh mariniertes Filet vom Wels mit Limette, Koriander, roten Zwiebeln, Chili, dazu gegrillte Süßkartoffelwürfel	
 Ceviche Vegan	13
Schwarzwurzel mit roten Linsen, Limette, Koriander, roten Zwiebeln, Chili, dazu Süßkartoffelwürfel	
Gemischte Vorspeisenvariation Ala Neuland (ab 2 Personen p.P.)	15
dazu Hausgebackenes Sauerteigbrot	



Vorspeisenvariation



Ceviche



Empanadas



Vegan

Alle Preise verstehen sich in € inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

Hauptspeisen

- Das Original Wiener Schnitzel** vom Kalb , dazu Petersilerdäpfel AGC **21,7**
- Schweinsschnitzel "Wiener Art"** mit Erdäpfel-Vogerlsalat AGMOC **15,9**
- Hendlbrust gebacken** AGMOC **15,9**
In knuspriger Kürbiskernpanade mit Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl
- Unser Neuland Burger "Pulled Beef"** ACGFOM **17**
12h geschmorte Rinderbrust gezupft, im Brioche Bun, mit pikantem Krautsalat, BBQ Sauce, Süßkartoffelpommes, Knoblauch-Rahmdip, Smoky Cocktail Dip und Coleslaw Salat
Auf Wunsch mit : Cheddar + 1,5 / Jalapenos + 1,5 / Speck + 1,5 / Spiegelei + 1,5
- Chorillana** CFM **21**
Rosa gebratene Rinderfiletstreifen (120 g), handgeschnittene Bratkartoffel , karamellisierten Zwiebel und Spiegelei
- Neulands Hauptspeisenplatte mit Gegrilltem und Gebackenem (ab 2 Personen p.P.)** **23**
vom Huhn,Schwein und Rind gemischt, dazu Erdäpfelsalat, Coleslaw Salat, handgeschnittene Bratkartoffel, reichlich garniert



Neulands Hauptspeisenplatte



Neuland Burger "Pulled Beef"

Vegetarische Speisen

- Spinatknödel** dazu braune Butter, Parmesan, Walnüsse ACGH **13**
und grüner Salat
- Unser "Pulled Jack" Burger** FMO **15,9**
Jackfruit gezupft im Brioche Bun mit pikantem Krautsalat, BBQ Sauce, Süßkartoffelpommes, Pebre, Karottenmayo und Coleslaw Salat
- Chorillana Vegan** FM **15**
Handgeschnittene Bratkartoffel, Pulled Jackfruit vom Grill, karamellierte Zwiebel, Karottenmayo, vegane Mayo

 **Vegan**

Salate

Gemischter Salat, groß O.M **8,9**
Frischer Babyspinat, Rucola, verschiedene Blattsalate, Paradeiser und Balsamico Dressing

Wahlweise mit: Gegrillten Streifen vom Rinderfilet + 8,9 / Gebackenen Hühnerbruststreifen + 5,5 A C G / Gegrillten Hühnerbruststreifen + 5,5 Gebratenen Garnelen + 3,6, pro Stück

Gemischter Salat klein O M **4,9**
Erdäpfelsalat, Krautsalat, Blattsalat

Erdäpfelsalat O M **5,5**

Coleslaw Salat F O H **5,5**

Beilagen

Handgeschnittene Bratkartoffel 5
Pommes Frites 5
Süßkartoffelpommes 5,5

Saucen

Knoblauch-Rahmdip 1,9
Smoky Cocktail Dip 1,9
Karottenmayonnaise 1,9
Pebre 1,9
Scharfer Dip aus Tomaten, Koriander und Zwiebeln
Ketchup/Mayonaise/Preiselbeeren 1,9

Kinderspeisen

Kinderschnitzel vom Huhn oder Schwein mit Pommes und Ketchup 8,9
Eiernockerl 7,9



Nachspeisen

Eismarillenknödel mit Wachauer Marillenlikör 2 Stück 7,9

Churros Gebackne Brannteig Stangerl A C G
mit Schoko-Rum Dip 7,1

Eiskaffee mit Schlagobers G 7,20
Mit Baileys 10,9

Apfelstrudелеpanadas (Hauseigene Kreation) 7,9
3 Stück mit Vanillesauce

Churros mit Schoko Dip



Eismarillenknödel



Aperitif

Hugo mit Weisswein		4,9
Hugo mit Sekt		5,9
Aperol Spritzer mit Weisswein		5,9
Aperol Spritzer mit Sekt		6,9
Campari mit Soda		4,9
Campari mit Orangensaft		5,9
Schlumberger Sekt Klassik	0,1 L 0,7 L	4,9 35
Schlumberger Sekt Rosé	0,1 L 0,7 L	5,5 37
Champagne Louis Roederer Brut Premier	0,7 L	101

Biene

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

Offene Weine

Weißer Spritzer 1/4	3,8
Grüner Veltiner Weingut Krottendorfer 1/8	3
Grüner Veltiner Weingut Forster 1/8	4,7
Riesling Weingut Stift 1/8	4,8
Zweigelt Weingut Rosenhof 1/8	4,9
Cuvée Falcon Weingut Artner 1/8	6,9
Rosé Weingut Jagschitz 1/8	4,6



Softdrinks

Sodawasser JUGENDGETRÄNK	0,25 L 1,6 0,50 L 3,2
Sodawasser mit frischgepresster Zitrone JUGENDGETRÄNK	0,25 L 2,6 0,50 L 4,2
Römerquelle Mineralwasser prickelnd / still	0,33 L 2,9 0,75 L 5,8
Apfelsaft	0,25 L 3,0 0,50 L 5,7
Traubensaft weiß / rot	0,25 L 3,0 0,50 L 5,7
Apfelsaft oder Traubensaft weiß / rot „Obsthof Göthans“ gespritzt mit Soda	0,25 L 3,4 0,50 L 4,4
gespritzt mitr Wasser	0,25 L 2,9 0,50 L 3,9
Coca Cola / Zero / Light	0,33 L 3,7
Sprite	0,33 L 3,7
Almdudler	0,35 L 3,6
Fentimans Tonic / Bitter Lemon	0,20 L 3,6
Frucade	0,33 L 3,7
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33 L 3,5
Red Bull	0,25 L 4,5

Hausgemachte Limonaden

Mango-Maracuya	0,5 L 4,5
Hollunder-Gurke	0,5 L 4,5
Mate Eistee	0,5 L 4,5



Mate Eistee



Irish Coffee

Heißgetränke

Sebastiani Kaffee Rösterei

Kleiner Espresso	3,1
Kleiner Brauner	3,3
Doppelter Espresso	4,7
Großer Brauner	4,9
Verlängerter ohne Milch	3,8
Verlängerter mit Milch	4
Wiener Melange	4,7
Cappuccino	4,7
Latte Macchiato	4,8
Irish Coffee	9,6
Heiße Trinkschokolade	4,7
BIO Teesorten in einer Kanne serviert	4,5
Kamille / Wild Berry / Green Tea / English Breakfast / Cool Peppermint / Vitalizing Herbs	

Weißweine

Grüner Veltliner Paul 0,75 L

27,1

Weingut Forster; 12% Zellerndorf
Dieser glockenklare, frisch-knackige Grüne Veltliner mit feinen Fruchtnoten bietet delikates Trinkvergnügen – ob zwischendurch als Solist genossen oder zu sommerlichen Gerichten.

Welschriesling 0,75 L

24,8

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 0,75 L

24,8

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 0,75 L

27,5

Weingut Stift, 13% Rösschitz, Weinviertel
klare, feine Rieslingfrucht, sehr mineralisch
mit einem eleganten Säurebogen, tiefgründig

Chardonnay Ried Sandgrube 0,75 L

28

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.

Rosé

Rosé Weingut Jagschitz 0,75 L

24,8

Weingut Bruckner; 12% Oslip, 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.

Rotweine

Zweigelt 0,75 L

28,6

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 0,75 L

29

Weingut Allacher, 13% Neusiedlersee, 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

37

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 0,75 L

42

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 0,75 L

27,6

Weingut Rosenhof, 12% Illmitz, Burgenland
Kräftig voluminös, schön beerig, fruchtig, samig, mild.
Ein Cocktail zwischen Schokolade und Wald-Johannis- und Maulbeerere.

Novas Gran Reserva BIO 0,75 L (92 Punkte, James Suckling)



38

Cab. Sauvignon/Carménère 14,5% Emiliana Organic Wine
Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Schimmern. In der Nase zeigt sich eine gute Konzentration von roten Früchten und Kirschen mit Noten von Schokolade und Tabak.

Adobe Reserva BIO 0,75 L (90 Punkte, James Suckling)



36

Cabernet Sauvignon 13,5% Emiliana Organic Wine
Frisch und fruchtig in der Nase, mit Kirscharomen, die sich mit subtilen Rauchtönen vermischen. Am Gaumen zeigen sich freundliche, seidige Tannine in einem saftigem, ausgewogenem Wein mit moderater Struktur, der leicht zu trinken ist.

Allergene im Überblick:

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere