

Ein herzliches Grüß Gott beim Ochsenwirt

Die Familie Gstöttenbauer prägt seit 1888, als Diplomingenieur Johann Gstöttenbauer das Gasthaus Ochsenwirt gekauft hat, die Gastronomie in Neumarkt. Wir sind stets bemüht unser Bestes auf den Teller zu bringen und mit kreativen Techniken ein Lächeln in Ihr Gesicht zu zaubern!

Wirtshauskultur und Tradition sind die Leitwörter die Johannes Gstöttenbauer, als Wirt des Hauses seit 1994, leidenschaftlich jeden Tag lebt. Diese Leidenschaft wird bald in 5. Generation weitergeführt. Mit Sohn Paul Gstöttenbauer steht schon der nächste Wirt der Familie in den Startlöchern.

Ein Besuch in unserem Wirtshaus ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine Reise in die Vergangenheit.

*Hier wird Geschichte lebendig.
Hier werden Traditionen gepflegt.
Und hier wird Wirtshauskultur gelebt.*

Wir sind stolz Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Euer Ox

#Wirtshauskultur #Tradition

www.gh-oxwirt.at

Nicht vergessen: Bitte rechtzeitig für das Wildbuffet reservieren!



Weißweine offen

Grüner Veltliner Qualitätswein Ruttenstock, Röschitz, Nö	2,70
Grüner Veltliner „DAC Klassik“ Ruttenstock, Röschitz, Nö	4,20
Gelber Muskateller Ruttenstock, Röschitz, Nö	4,00
Riesling Steininger Kamptal, Nö	5,10

Rotweine offen

Zweigelt Ruttenstock, Röschitz, Nö	3,90
Blaufränkisch Leitner, Gols, Bgld	5,00
„Heideboden“ Renner, Gols, Bgld	5,80

Mehr von unserem umfangreichem Weinangebot finden Sie in der Weinkarte!

Biere vom Fass

Gösser Spezial, Gösser dunkles Zwickl, Gösser Natur-Radler
Freistädter Ratsherrn, Zipfer Drei

Regionale Säfte vom Mairinger aus Wartberg

Zwetschke / Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Erdbeere / Apfel-Karotte



Vorspeisen

gebratene Jakobsmuschel
Bärlauchtarte / Karotte / Sesam 11,80

getrüffelte Tagliatelle
Champignons / Parmesan 9,50

Suppen

Rindsuppe / Frittaten
Gemüse / Schnittlauch 4,50

Rindsuppe / Leberknödel
Gemüse / Schnittlauch 4,80

Bärlauchcremesuppe
Schwarzbrotchip / Tomaten-Concasse 5,50

Salat

Beilagen-Salat 4,90

Vegetarische Hauptspeisen

cremiges Bärlauchrisotto
gratinierter Feta / Schmortomate / Grünzeug 14,90

gebackene Polentabällchen
Selleriecreme / Zuckererbsen / Karotte / Vegie-Jus 13,90

getrüffelte Tagliatelle
Champignons / Parmesan 15,90

Hauptspeisen

ausgelöstes Backhenderl
Speck-Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Preiselbeeren 14,90

gebratenes Saiblingfilet
cremiges Eiergerstl / Zoodles / Parmesan / Urkarotte 23,90

Garnelenspieß
5 Stück Riesengarnelen / getrüffelte Tagliatelle / Champignons 21,50

Hauptspeisen

2-erlei vom Lamm

rosa Lammchops / geschmorte Stelze
gebratener Bärlauchknödel / Kohlrabikraut / Lamm-Jus 22,80

geschmorte Ochsenbackerl

Erdäpfelpüree / Wurzelgemüse / Sauce Demi Glace 21,50

Prager Putenschnitzel

Schinken-Champignon Duxelles / 3-färbige Spätzle / Cognacsauce 21,50

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein

Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / Salat 15,90 / 16,90

NUR SAMSTAG + SONNTAG

knuspriger Schweinsbauch

Serviettenknödel / Mehlknödel / warmer Krautsalat / Saftl 17,90



für die kleinen Gäste

Kinder Wiener vom Schwein oder Pute
Pommes auch Reis oder Erdäpfel möglich /Ketchup 7,50

Spaghetti
Bolognese 7,50

Knödel /Saft 6,90

hausgemachte Desserts

Zwei Stück Palatschinken
Marillen- oder Preiselbeermarmelade 6,20

Eispalatschinke
Obstgarnitur / Schlagobers / gehobelte Mandeln /
Schlagobers / Schokosauce 7,20

Brandteigkrapferl
Waldbeerencreme / Karamel-Espuma 6,90

Schokoküchlein
hausgemachtes Himbeerparfait / Limettenespuma / Amarettini / Kumquats 7,90

Bischofsbrötchen
Kramell-Espuma / hausgemachtes Nougatparfait 6,90

Apfeltasche
Vanillesauce / Kumquats 4,50

