

## *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*

<b>Grüner Veltliner Qualitätswein</b> Ruttenstock, Röschitz, Nö	2,60
<b>Grüner Veltliner „DAC Klassik“</b> Ruttenstock, Röschitz, Nö	4,00
<b>Gelber Muskateller</b> Ruttenstock, Röschitz, Nö	3,80
<b>Riesling</b> Steininger Kamptal, Nö	4,90

## *Rotweine offen*

<b>Zweigelt</b> Ruttenstock, Röschitz, Nö	3,70
<b>Blaufränkisch</b> Leitner, Gols, Bgld	4,60
<b>„Heideboden“</b> Renner, Gols, Bgld	5,20

*Mehr von unserem umfangreichem Weinangebot finden Sie in der Weinkarte!*

## *Biere vom Fass*

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

## *Regionale Säfte vom Mairinger aus Wartberg*

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



## *kalte Vorspeise*

### **Antipasti-Salat**

Salat / Antipasti / Prosciutto / Parmesan / Balsamico-Dressing / hausgemachtes Foccacia

auch vegetarisch mit Mozzarella möglich 9,50

## *warme Vorspeise*

### **Garnelenspieß (Rotgarnelen aus Wildfang)**

Spaghetti / Bärlauchsauce 11,50

## *Suppen*

**Rindsuppe / Frittaten** 4,20

**Rindsuppe / Leberknödel** 4,50

**Bärlauchcremesuppe / Brotchip / Tomate concasse** 4,80

## *frische Salatvariationen*

### **Haussalat**

Putenfilet im Kürbiskernmantel / Salate 13,90

### **Hütten Salat**

in Panko-Brösel paniertes Bergkäse / Salate mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing 12,90

### **Antipasti-Salat als Hauptspeise**

Salat / Antipasti / Prosciutto / Parmesan / Balsamico-Dressing /  
hausgemachtes Foccacia 14,90

**Beilagen-Salat** 4,50

## *Vegetarisches*

<b>Gnocchi</b> Bärlauchsauce / Parmesan	13,90
<b>Nudelpfanne "Asia"</b> Mit Gemüse aus dem Wok süß-sauer	11,90

## *Hauptspeisen*

<b>Chucksteak vom Almochen (ca 350 gr.)</b> Bergpfeffersauce / Erdäpfelgratin / Kräuterseitling / Grillgemüse	31,90
--	-------

<b>Lachsforellenfilet</b> hausgemachte Erdäpfelnudeln / Dill-Weißweinsauce / Romanesco Röschen	19,50
---	-------

<b>Garnelenspieß vom Grill (Rotgarnelen aus Wildfang)</b> Nudeln / Gemüse aus dem Wok / süß-sauer	16,90
--	-------

<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> Bergpfeffersauce / Erdäpfelgratin / Grillgemüse	18,90
--	-------

<b>gefüllte Hühnerbrust</b> Speck-Spinat-Käse-fülle / Gnocchi a la Romana / Thymian-Sauce	17,90
--	-------

<b>Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein</b> Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / Salat	14,90 / 15,90
---	---------------

(von der Pute 1,- € Aufpreis)



## *für die kleinen Gäste*

**Kinder Wiener vom Schwein**  
Pommes oder Reis /Ketchup 6,90

**Spaghetti**  
Bolognese 6,90

**Knödel /Saft** 6,90

## *der süße Abschluss*

**Zwei Stück Palatschinken**  
Marillen- oder Preiselbeermarmelade 4,90

**Eispalatschinke**  
Obstgarnitur / Schlagobers / gehobelte Mandeln /  
Schlagobers / Schokosauce 5,90

**hausgemachter Apfelstrudel**  
Vanillesauce 4,50

**frischer Fruchtsalat**  
mit Eis 3,90

**Mehlspeisen und Kuchen auf Anfrage**