

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

Rotweine offen

Zweigelt Ruttenstock, Röschitz, Nö	3,70
Blaufränkisch Leitner, Gols, Bgld	4,60
„Heideboden“ 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



Tagesempfehlungen

Rehragout vom Neumarkter Jungreh
Serviettenknödel / Butter-Kohlsprossen / Preiselbeerbirne 18,90

Wildschwein Braten
Wacholdersauce / cremiger Blattspinat / Laugenpilzknödel / glacierte Maroni 19,90

Rehbeuschel
Serviettenknödel / Wurzelgemüwestreifen / Sauerrahm 14,90

Portion Rotkraut 4,80

hausgemachtes Dessert

hausgemachter Waldbeeren-Mohnkuchen
Garnitur 4,90

hausgemachter Apfelstrudel
Garnitur 4,90

hausgemachter Brownie
Garnitur 4,90



kalte Vorspeise

Hirsch-Rohschinken und Neumarkter Ziegenkäse
Blattsalate / eingelegte Champignons / Balsamicozwiebel / Waldbeeren vinaigrette 10,50

warme Vorspeise

Rehbeuschel
Serviettenknödel / Wurzelgemüwestreifen / Sauerrahm 9,80

Suppen

Rindsuppe / Frittaten 4,20

Kürbiscremesuppe 4,80

Wildeinmachsuppe 4,80

frische Salatvariationen

Hütten Salat
in Panko-Brösel panierte Bergkäse laibchen / Salate mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing 12,90

Beilagen-Salat 4,50

Vegetarisches

Hausgemachte Erdäpfelnudeln Cremiger Blattspinat / Ofen-Thymian Tomaten	12,90
Nudelpfanne "Asia" mit Gemüse aus dem Wok süß-sauer	12,90

Hauptspeisen

Zanderfilet Erdäpfel-Broccoli Stampf / Thymian-Ofentomaten / Weißwein-Dill Schaum	19,50
Garnelenspieß vom Grill (Rotgarnelen aus Wildfang) Nudeln / Gemüse aus dem Wok / süß-sauer	16,90
Schweinsfilet im Speckmantel Bergpfeffersauce / Erdäpfelgratin / Grillgemüse	19,80
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / Salat (von der Pute 1,- € Aufpreis)	14,90 / 15,90

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