

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

marinierter Tafelspitz vom „Ox“
roter Zwiebel / Kernöl / Erdäpfelkäse / fermentierte Radischen 8,50

Schafkäse / Hirschrohschinken
Salatgarnitur / Antipasti / Zwetschkenglace / Kräuterbaquette 9,50

Suppen

Rindsuppe / Frittaten
Gemüse / Schnittlauch 4,50

Rindsuppe / Leberknödel
Gemüse / Schnittlauch 4,80

Pilzschaumsuppe
Laugenknödel / Grünzeug 5,50

Salat

Beilagen-Salat 4,90

Vegetarische Hauptspeisen

hausgemachte Gnocchi
sautierte Eierschwammerl / Jungzwiebel / Parmesan 14,50

Eierschwammerl a la creme
Spinatknödel / Rucola / Kresse 13,90

Hauptspeisen

ausgelöstes Backhenderl
Speck-Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Preiselbeeren 15,90

gebratenes Lachsforellenfilet
Bratkartoffel / eingelegte Goldrübe / Ponzubutter / Apfel-Rauner Creme / Wasabi-Mayo 23,90

hausgemachte Ravioli
Lachsforellenfülle / Kräutersauce 15,90

Garnelensalat
vier Riesengarnelen in der Panko-Brösel Panier / Blattsalate / Ananas / Avocado / Melone / Paprika 16,90



Hauptspeisen

geschmorter Kalbs-Tafelspitz
Pilz-Nudeln / Ponzubutter / Kalbsjus 19,50

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein 15,90 / 16,90
Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / Salat

gebratene Maishendl Brust
cremiger Polenta / Balsamico-Schalotten / Rosmarinjus 16,90

OX Flanksteak - Salat (vom Alm-Ochsen)
gegrillte Salatherzen / Granatapfelkerne / Mais / Knoblauchbrot 17,90

Schweinsfilet
Jungzwiebel-Stampfkartoffel / knuspriger Salat / Sauce Demi Glace 20,50

NUR SAMSTAG + SONNTAG UND FEIERTAG

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
Riesen-Marillenknoedel Butterbrösel / Staubzucker	5,90
Kardinal Schnitte Garnitur	5,90

Eisbecher

Früchtebecher drei Kugel Fruchteis / frisches Obst / Schlagobers	6,90
Coupe Dänemark drei Kugel Vanilleeis / Schokosauce / Mandelsplitter / Schlagobers	5,50
Heiße Liebe drei Kugel Vanilleeis / warme Himbeeren / Schlagobers	6,30
gemischtes Eis mit Schlagobers 4,90 gemischtes Eis ohne Schlagobers 4,40	
Eiskaffee zwei Kugel Vanilleeis / Espresso / Schlagobers	5,60

