

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 | 6,40 |

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

Röstisticks

Wasabimayo / eingelegte Schwammerl / Kürbiskerne / Frisee 8,50

Roastbeef vom Hirsch

Kürbiscreme / Mohnstangerl / eingelegter Kürbis / Zwetschkenglace 9,80

Suppen

Rindsuppe / Frittaten 4,50
Gemüse / Schnittlauch

Rindsuppe / Rehleberknödel 4,80
Gemüse / Schnittlauch

Knoblauchcremesuppe 4,80
Croutons / Petersilie

Salat

Beilagen-Salat 4,90

Vegetarische Hauptspeisen

hausgemachte Gnocchi
Spinat / Gorgonzola 15,80

cremiges Pilzrisotto
Parmesan / Schalotten / Kräuterseitling 14,50

Hauptspeisen

pochiertes Wallerfilet
Sellerie-Erdäpfelcreme / geschmortes Wurzelgemüse / Kren-Dip 19,50

geschmorte Zwerchrippe vom Alm-Ox
Erdäpfelschmarrn / dunkler Jus / Brokkoli / Karotte 22,50

Maishendlsupreme
cremiges Pilzrisotto / Parmesan / Schalotten / Kräuterseitling 21,50

Portion Rotkraut 4,80

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein
Petersilerdäpfel / Preiselbeeren / Salat 16,90 / 17,90

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

gebratene Putenfiletstreifen
getoastetes Weißbrot / bunter Salat / Hausdressing 15,90

Flanksteak vom Almoachsen ca. 200 g
Erdäpfelgratin / Speckfisoln / Rotweinjus 24,50

für die kleinen Gäste

Kinder Wiener vom Schwein oder Pute
Pommes /Ketchup 7,50

Knödel /Saft 6,90

Spaghetti Bolognese 7,50



hausgemachte Desserts

Zwei Stück Palatschinken
Marillen- oder Preiselbeermarmelade 5,20

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

Topfenknödel mit/ohne Salty-Caramel-Schoko-Füllung
Heidelbeerröster / Zitronensorbet 7,20/8,70

Kuchen (laut Tagesangebot) 4,80

Eisbecher

Coupe Dänemark
drei Kugel Vanilleeis / Schokosauce / Mandelsplitter / Schlagobers 5,50

Heiße Liebe drei Kugel Vanilleeis / warme Himbeeren / Schlagobers 5,50

gemischtes Eis mit Schlagobers 4,40
gemischtes Eis ohne Schlagobers 3,90

Eiskaffee zwei Kugel Vanilleeis / Espresso / Schlagobers 4,90