

## *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](http://www.gh-oxwirt.at)*

*Nicht vergessen: Bitte rechtzeitig für das Wildbuffet reservieren!*



## *Weißweine offen*

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

## *Rotweine offen*

<b>Zweigelt</b> Ruttenstock, Röschitz, Nö	3,90
<b>Blaufränkisch</b> Leitner, Gols, Bgld	5,00
<b>„Heideboden“</b> 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



## *Menü vom 02. - 04. Oktober 2024*

### Mittwoch, 02. Oktober

Pastinakencremesuppe / Laugensemmelknöderl / Grünzeug

#### **Menü I**

**Zucchini-Pilz-Laibchen**

Bratkartoffel / Cocktailsauce

11,50

#### **Menü II**

**Kalbsbraten**

Paprikarahmsauce / Spätzle

12,50

### Donnerstag, 03. Oktober

Rindsuppe / Frittaten / Wurzelgemüse / Schnittlauch

#### **Menü I**

**hausgemachte Gnocchi**

Gemüse-Curry / Grünzeug

11,50

#### **Menü II**

**Schweinsfiletspitzen Stroganoff**

sautierte Champignon / Semmelknödel

12,50

### Freitag, 04. Oktober

#### **Menü I**

**Tomaten-Lauch-Risotto**

Blattsalat

11,50

#### **Menü II**

**geschmorte Rinderroullade**

Gemüse-Erdäpfelgröstl / Saftl

12,50

Dessert nach Tagesangebot

*von Mittwoch bis Freitag am Abend servieren wir auch*

**Berner Würstel / Pommes / Salatgarnitur**

9,90



## *Vorspeisen*

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

**Feta im Nussmantel**  
Rucola / Weintrauben / geschmorte Tomate / Honig-Senf-Dressing 9,50

## *Suppen*

**Rindsuppe / Frittaten** 4,50  
Gemüse / Schnittlauch

**Rindsuppe / Leberknödel** 4,80  
Gemüse / Schnittlauch

**Kürbiscremesuppe** 5,50  
Blätterteigstangerl / Kürbiskerne

## *Salat*

**Beilagen-Salat** 4,90

## *Vegetarische Hauptspeisen*

**Steinpilz-Tagliatelle**  
frische Steinpilze / Parmesan 15,90

**Bio-Raumer-Dinkelrisotto**  
geschmorter Kürbis / Kresse 14,90

## *Hauptspeisen*

**gebratenes Lachsforellenfilet**  
Bio-Raumer-Dinkelrisotto / geschmorter Kürbis / Kresse 23,90

**Rehragout vom Neumarkter Jungreh**  
Serviettenknödel / Butter-Kohlsprossen / Preiselbeerbirne 20,50

**Rehbeuschel**  
Serviettenknödel / Wurzelgemüwestreifen / Sauerrahm 16,90

**gespickte Hirschkalbs-Keule**  
Laugen-Pilz-Knödel / Bimi / Preiselbeerbirne 22,90



## *Hauptspeisen*

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

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

**rosa gebratene Entenbrust**  
cremiger Polenta / Bimi / Orangenjus 21,50

**gebratene Putenfleischstreifen**  
getoastetes Weißbrot / bunter Salat / Hausdressing 15,90

### *für die kleinen Gäste*

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

**Knödel /Saft** 6,90



## *hausgemachte Desserts*

**Zwei Stück Palatschinken**  
Marillen- oder Preiselbeermarmelade 5,20

**Eispalatschinke**  
Obstgarnitur / Schlagobers / gehobelte Mandeln /  
Schlagobers / Schokosauce 6,90

**Zwetschkenknödel**  
Butterbrösel / Staubzucker 5,50

**Beerenstreuselkuchen**  
Schlagobers / Vanilleeis / Garnitur 5,90

## *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

**Affogato de Ox**  
Schokocreame / Vanilleeis / gehackte Nüsse / Espresso 4,90