

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-oxnwirt.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



Tagesempfehlung

OX Flanksteaksalat

Gegrillte Salatherzen / Granatapfelkerne / Mais / Knoblauchbrot

18,90

Ox“n Backerl vom Salon Beef

Wurzelgemüse-Rotwein-Sauce / hausgemachte Butternocken / Brokkoli

18,90

Ausgelöstes Backhenderl

Vogerl-Erdäpfelspecksalat / Preiselbeeren

13,90

hausgemachtes Dessert

hausgemachte Topfen Schnitte

Garnitur

4,90

Sacher Torte

Schlagobers

4,90

kalte Vorspeise

Antipasti-Salat

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

auch vegetarisch mit Mozzarella möglich 9,50

warme Vorspeise

Garnelenspieß (Rotgarnelen aus Wildfang)

auf Blattsalaten mit Avocado und Ananas

11,50

Suppen

Rindsuppe / Frittaten

4,20

Rindsuppe / Leberknödel

4,50

Zitronengras-Kokos-Ingwer Suppe

4,80

frische Salatvariationen

Hütten Salat

in Panko-Brösel paniierter Bergkäse / Salate mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing

12,90

Antipasti-Salat als Hauptspeise

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

14,90

Beilagen-Salat

4,50

Vegetarisches

Gnocchi a la Romana
Ratatouille / Parmesan / Oliven 12,90

Nudelpfanne "Asia"
mit Gemüse aus dem Wok süß-sauer 11,90

Hauptspeisen

Zanderfilet
Eierschwammerl-Risotto / Brokkoli-Röschen / geschmorte Cocktailtomaten 19,50

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

Schweinsfilet im Speckmantel
Bergpfeffersauce / Erdäpfelgratin / Grillgemüse 18,90

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

(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