

## *Ein herzliches Grüß Gott beim Ochsenwirt*

*Die Familie Gstötenbauer prägt seit 1888, als Diplomingenieur Johann Gstötenbauer 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 Gstötenbauer, als Wirt des Hauses seit 1994, leidenschaftlich jeden Tag lebt. Diese Leidenschaft wird bald in 5. Generation weitergeführt. Mit Sohn Paul Gstötenbauer 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



## *Vorspeisen*

### **Schafkäse / Hirschrohschinken**

Antipasti / Zwetschkenglace / Kräuter / Knoblauchstangerl 9,50

ohne Hirschrohschinken 8,50

### **getrübte Tagliatelle**

Champignons / Parmesan 9,50

## *Suppen*

### **Rindsuppe / Frittaten**

Gemüse / Schnittlauch 4,50

### **Rindsuppe / Leberknödel**

Gemüse / Schnittlauch 4,80

### **Spargelcremesuppe**

Spargeleinlage / Grünzeug 5,50

## *Salat*

**Beilagen-Salat**

4,90



## *Vegetarische Hauptspeisen*

**Spargelgröstl**  
Limetten Hollandaise / gebackenes Ei / Granatapfelkerne 14,50

**gebackene Polentabällchen**  
Selleriecreme / Rosengemüse / Karotte / Vegie-Jus 13,90

**getrüffelte Tagliatelle**  
Champignons / Parmesan 15,90

**gebackener Spargel**  
Blattsalate / Cherry-Tomaten / Parmesan 14,90

## *Hauptspeisen*

**ausgelöstes Backhenderl**  
Speck-Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Preiselbeeren 14,90

**gebratenes Saiblingfilet**  
grüner Spargel / Petersil-Erdäpfel / Sauce Choron (Ableitung der Hollandaise) 23,90

**Schweinsfilet**  
Süßkartoffelmousse / grüner Spargel / knuspriger Salat 20,50

## *Hauptspeisen*

### **gebackener Spargel**

gebratenem Bauchspeck / Blattsalate / Cherry-Tomaten / Parmesan

16,50

### **geschmorte Ochsenbackerl**

Erdäpelpüree / Wurzelgemüse / Sauce Demi Glace

21,50

### **rosa gegrillter Maibock Schlögel (aus Neumarkter Revieren)**

rotes Pfefferspitz Kraut / hausgemachter Rösti / Portweinsauce

22,50

### **Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Schwein**

Petersilerdäpfel / Reis / Preiselbeeren / Salat

15,90 / 16,90

### **gebratene Maishendl Brust**

cremiger Polenta / Balsamico-Schalotten / Rosmarinjus

16,90

**NUR SAMSTAG + SONNTAG UND FEIERTAG**

### **knuspriger Schweinsbauch**

Serviettenknödel / Mehlknödel / warmer Krautsalat / Saffl

17,90





## *für die kleinen Gäste*

<b>Kinder Wiener vom Schwein oder Pute</b> Pommes auch Reis oder Erdäpfel möglich /Ketchup	7,50
<b>Spaghetti</b> Bolognese	7,50
<b>Knödel /Saft</b>	6,90

## *hausgemachte Desserts*

<b>Zwei Stück Palatschinken</b> Marillen- oder Preiselbeermarmelade	6,20
<b>Eispalatschinke</b> Obstgarnitur / Schlagobers / gehobelte Mandeln / Schlagobers / Schokosauce	7,20
<b>Beeren-Mohnkuchen</b> Waldbeernockel / Beerenragout	6,90
<b>Cheesecake</b> Kramell-Espuma / hausgemachtes Himbeerparfait	6,90
<b>Apfelstrudel</b> Vanillesauce / Kumquats	4,50

## *Eisbecher*

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

