



Liebe Gäste!

Ein herzliches **Willkommen im Parkhotel Neubauer**,
i n m i t t e n v o n B a d S a u e r b r u n n .
Wir freuen uns wieder mit vollem Elan aktiv sein zu dürfen und
unsere Gäste mit Leib und Seele verwöhnen zu können.

Genießen Sie feine **Gaumenfreuden aus der Region** im
gemütlichen Ambiente, sei es im Gastgarten oder Restaurant –
zu Zweit oder mit der Familie bei den verschiedensten
Familienfeiern, ob Hochzeit, Taufen, Erstkommunion,
Firmungen oder Geburtstage ect.

Unsere Zimmer bieten sich ideal für eine kurze Auszeit an,
u m w i e d e r K r a f t z u t a n k e n .
Der dazugehörige kleine Wellnessbereich lässt Sie
verschnaufen und zur Ruhe kommen.

Seminarräume laden zum tagen und Ideen sammeln ein,
dafür gehen wir gerne mit Ihnen individuell ins Detail.

EVERGREEN Tanzabende finden jeden Samstag und
Sonntag ab 19:00 Uhr statt, hier wird das Tanzbein
geschwungen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unsrem
Hause und freuen uns, Sie im Hause Neubauer begrüßen zu
dürfen.

Familie Neubauer & Team
Lisa-Maria & Stefan Neubauer

*...Leicht und bekömmlich
durch den Sommer*



Karotten-Ingwer Cremesuppe *vegan* 6,90

EIERSCHWAMMERL SOMMERRISOTTO *vegan* 16,90
Jungzwiebel & Sesam

EIERSCHWAMMERL A LA CREME *veggie* 15,10
mit Serviettenknödel

EIERSCHWAMMERL NUDELN
Bandnudeln/Eierschwammerlrahmsauce
Grilltomate *veggie* 16,20

EIERSCHWAMMERL SALAT
Eierschwammerl warm/Blattsalate/Rohkost
Sonnenblumenkerne/Radieschendressing 15,90

VEGGIEBURGER *veggie* 15,90
Vegetarisches Laibchen/Tomaten/Gurken/Blattsalat
hausgemachtes Zwiebelchutney/Burgerbun
Cocktailsauce & Pommes

LAIBCHENVARIATION *veggie* 17,50
Hausgemachte vegetarische Laibchen/ Blattsalaten
Tsaziki & Bratkartoffeln

GRIECHISCHER BAUERN Salat *veggie* 13,90
Schafskäsewürfel/Kapern/Oliven/Tomaten/Gurke/Paprika/
Sonnenblumenkerne/Balsamico-Dressing

Dazu empfehlen wir:
ein frisch aufgebackenes Knoblauchstangerl € 2,80

SUPPEN

Klare, kräftige RINDSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten 4,10

Karotten-Ingwer Cremesuppe *vegan* 6,90

TRADITIONELLES

RINDERFILETSTEAK

in Pfefferrahmsauce/Kroquetten/Preiselbeerpfirsich 38,20

oder mit viel frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter 37,10

SEEHECHTFILETS

GEBRATEN Kräuterbutter/Petersilienkartoffel/Blattsalat 19,90

GEBACKEN mit Kartoffelsalat 18,90

SCHULTERSCHERZL vom Rind sanft gegart 21,10

Zwiebelrösti/frisches Wurzelgemüse/Sauce Tatar/Apfelkren

FILETSPITZEN 23,20

Huhn- und Rinderfiletstreifen in sämiger Pfeffersauce

Butterspätzle und Preiselbeeren

PARKHOTELBURGER 16,20

Schweine- & Rinderhack/Käse/Tomaten/Speck/Gurken/Blattsalat

Zwiebelchutney/pfeffriger Burgersauce/im Burgerbun & Wedges

GRILLTELLER 23,70

Rinder- & Hühnerfilet/ frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter

Potato Wedges/BBQ Sauce

BACKHENDLSALAT 14,90

Gebackene *Hühnerbrust*/ Kartoffel-Vogerlsalat/Kernöl

Salatteller STEFAN 14,90

Knackige Salate/Rohkost/gebratene Putenstreifen/French Dressing

SCHNITZERL PARADE

SCHWEINS Wiener Schnitzel	9,80
PUTEN Wiener Schnitzel	10,00
SUR Wiener Schnitzel	10,50
Gebackene <i>Hühnerbrust</i>	10,00
SCHWEINE CORDON BLEU	11,40
PUTEN CORDON BLEU	11,90

Beilagen 4,10

Verschiedene Salate, gemischter Salat, Süßkartoffelpommes
Pommes frites, Reis, Petersilien-, Bratkartoffeln, Kroquetten

ausgenommen
Feiertage!

DONNERSTAGS, ist BACKHENDLTAG

1/2 Backhendl mit Kartoffelsalat 14,00

DESSERT

Hausgemachtes **MARILLENKNÖDEL** im Topfenteig
mit Vanille-Butterbrösel 1 Stück 5,90
Jedes Knödel wird frisch gekocht - Wartezeit ca. 20 Min.

Palatschinken

Marillenmarmelade 2,90

Nutella 3,90

Schoko-Nuss 3,90

E I S K A R T E

Werfen Sie einen Blick in unsere

TORTENVITRINE

Alle Mehlspeisen sind vom Seniorchef persönlich gemacht.

Natürlich auch **zum Mitnehmen** Daheim genießen.

Guten Appetit!

Wünschen Familie Neubauer & Team

www.parkhotel-neubauer.at Preise in € Aufpreis Take Away Box a la Carte € 1,50 Allergene & Inhaltsstoffe – mündliche Auskunft



Jahresüberblick 2025

24.01. - 23. Feber **Steakwochen** für Fleischliebhaber

11.-16. Feber Valentinsspecials

ab 01. März starten wir in den Frühling - **leichte Kost**

März/April & Mai **Spargel** - raffiniert zubereitet

Osterschmankerl - Ostersonntag & -montag

09., 10. und 11. Mai **Muttertagshighlights**

06. Juni - mit guter Figur durch den Sommer – **Veggie & Co**

23.06. – inkl. 03.07.2025 Sommerbetriebsurlaub

GRILL - & THEMENABENDE im Sommer

Juli & August - Mittwochs

17.30-21.00 Uhr - um Tischreservierung wird gebeten

Mediterran 09.07. & 06.08.

Karibisch 16.07. & 13.08.

Mexikanisch 23.07. & 20.08.

American Style 30.07. & 27.08.

Musikalisch abgestimmt

Das jeweilige Thema am Griller & im Glas... lassen Sie sich überraschen

05. September **Steakwochen** für Fleischliebhaber

03. Oktober & November **Wildzeit** & November

01. bis 16.11. **Martinigansl**

05. Dezember **Spießwochen**

25. & 26.12. 11:00-15:00 Uhr **Weihnachtsbrunch**

24. Dezember geschlossen

27.12.2025 – 08.01.2026 Winterbetriebsurlaub

ab 09.01.2026 wieder geöffnet

G E T R Ä N K E

!! Roséspritzer !!

		4,20
Aperol Spitzer mit Weißwein oder Prosecco		5,70/6,00
Hugo (Soda, Prosecco, Minze, Holundersirup)		6,00
Rosé Frizzante, Weingut Fischer Stöttera	0,1 l/0,70 l	5,20/35,00
Frizzante, Kattus	0,1 l/0,70 l	4,90/33,00

Uhudler Frizzante, Weingut Wiener Eltendorf	0,1 l/0,70 l	5,20/35,00
---	--------------	------------

WEINE - Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Spritzer Rot/Weiß	3,30
1/8 Hauswein rot (Blafränker, Migsich), weiß (Welschriesling, Fischer)	2,90

BIER

Fassbier

0,3 Wieselburger	4,00
0,5 Wieselburger	5,20
0,3 Zwickl Gösser	4,50
0,5 Zwickl Gösser	5,60
0,3/0,5 Radler Almdudler	4,00/5,20

Flaschenbier

Fl. 0,5 Puntigamer/ 0,5 Gösser	5,20
Fl. 0,5 Edelweiß trüb	5,60
Fl. 0,5 Gösser Radler (Zitr.)	5,20
Fl. 0,5 Gösser Naturgold AF	5,20
Fl. 0,5 Dunkles Malz Bier	5,20

ALKOHOLFREI

Fl. 0,33l Mineral Römerquelle (still, mild, perlfrisch)	3,30
Fl. 0,25l Fuze Tea Zitrone/Pfirsich/0,2 l Fl. Tonic Water/Bitter Lemon	4,00
Fl. 0,33l Coca Cola/Ligth/Zero/Frucade	4,00
Fl. 0,2l Pago (Marille, Mango, Erdbeere, Johann.,Pfirsich)	4,10
0,33l & 0,5l Grandier Wasser/Soda	4,30/4,60 & 4,70/5,20
	0,25l 0,5l
Soda Zitrone	3,20/4,50
Cola Zitrone	3,80/5,70
Roter Traubensaft Weingut Fischer	3,80/5,70
gespritzt Grandier Wasser/Soda	3,30/3,50 & 4,60/4,90
Fanta/Sprite/Spezi/Kräuterlimo	3,60/5,50
gespritzt Grandier Wasser/Soda	3,20/3,50 & 4,60/4,90
Orangen-/Apfelsaft	4,30/5,70
gespritzt Grandier Wasser/Soda	3,50/3,70 & 4,60/4,90
Himbeere oder Holunder Wasser & Soda	2,70 & 2,90/3,30 & 3,70
mit Zitrone	1,10
0,25l Grandier Wasser/Liter Grandier Wasser	2,50/3,90
0,25l Dose Red Bull	4,50
0,33l Bio-Eistee Aronia –Ingwer/Bio Eistee Kurkuma-Ingwer	5,80

100% Natürlich - Kein extra Zucker: Kein Konzentrat, Kein Aroma, Kein künstlicher Zusatz ;

SPIRITUOSEN

Marille, Pastorenbirne, Quitte, Kirsche, Zirbenlikör Fam. Mild Forchtenstein	2cl/4cl	4,30/7,60
Grappa Il Cicchetto del Frate Ambra	2cl/4cl	4,70/8,90
Gin Tonic Bombay Gin/Tonic 2cl		4,90
Captain Cola Captain Morgan Rum 2cl		4,90
Whiskey Cola Jack Daniels 2cl		4,90
Vodka Orange Absolut Vodka 2cl		4,90
Bacardi Rum Cola		4,90
Campari Soda 4cl		5,50
Campari Orange 4cl		5,50
Martini Bianco 4cl/Dry 4cl		5,50
Averna Zitrone 2cl		4,30
Fernet Branca 2cl		4,00

Diplomático Reserva Exclusiva 12 Years Rum 2cl	6,70
--	------

Venezuela, Destilerias Unidas S.A., Barquisimeto