



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

## *...mit guter Figur in den Sommer*

### **APFEL-SELLERIECREMESUPPE**

mit Gemüsechip *veggie* 6,90

### **SCHAFSKÄSE SESAM *veggie***

Gegrillter Schafskäse/Sesam/Blattsalatgarnitur/Tsatsiki  
MIT oder OHNE Rohschinken 16,90/15,90

### **LAIBCHENVARIATION *veggie***

Hausgemachte vegetarische Laibchen/ Blattsalaten  
Tsaziki & Bratkartoffeln 17,50

### **VEGGIEBURGER *veggie***

Vegetarisches Laibchen im Burgerbun/Tomaten/Gurken/Blattsalat  
hausgemachtes Zwiebelchutney/Cocktailsauce & Pommes 15,90

### **ASIA BOWL**

Glasnudeln/gebratenes Gemüse/Sesam/Sojasauce/Cashewkerne  
Süß-sauer Chillisauce/gebratene Hühnerstreifen (SCHARF) 19,90  
OHNE Hühnerstreifen - *vegan* 16,90

### **die Beerige ZIEGE *veggie* 15,90**

Ziegenkäse karamellisiert (leicht warm)/bunte Blattsalatsmischung  
Erdbeeren/Sonnenblumenkerne/Radieschendressing/  
Granatapfelkerne

### **SALATBOWL *veggie* 15,90**

Burrata/bunte Blattsalatsmischung/Cherrytomaten/Jungzwiebel/  
Granatapfelkerne/Basilikum frisch & Basilikumpesto

*Dazu empfehlen wir:*

ein frisch aufgebackenes Knoblauchstangerl € 2,80

# SUPPEN

**Klare, kräftige RINDSUPPE**  
mit Leberknödel oder Frittaten 4,10

**APFEL-SELLERIECREMESUPPE**  
mit Gemüsechip *veggie* 6,90

# TRADITIONELLES

## RINDERFILETSTEAK

in Pfefferrahmsauce/Kroquetten/Preiselbeerpfirsich 38,20  
*oder* mit viel frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter 37,10

**SCHULTERSCHERZL vom Rind sanft gegart** 21,10  
Zwiebelrösti/frisches Wurzelgemüse/Sauce Tatar/Apfelkren

## SEEHECHTFILETS

GEBRATEN Kräuterbutter/Petersilienkartoffel/Blattsalat 19,90  
GEBACKEN mit Kartoffelsalat 18,90

## FILETSPITZEN

Huhn- und Rinderfiletstreifen in sämiger Pfeffersauce 23,20  
Butterspätzle und Preiselbeeren

## PARKHOTELBURGER

Schweine- & Rinderhack/Käse/Tomaten/Speck/Gurken/Blattsalat 16,20  
Zwiebelchutney/pfeffriger Burgersauce/im Burgerbun & Wedges

## GRILLTELLER

Rinder- & Hühnerfilet/ frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter 23,70  
Potato Wedges/BBQ Sauce

## BACKHENDLSALAT

Gebackene *Hühnerbrust*/ Kartoffel-Vogerlsalat/Kernöl 14,90

## Salatteller STEFAN

Knackige Salate/Rohkost/gebratene Putenstreifen 14,90

# 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
<b>Beilagen</b>	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

<b>Somlauer Nockerl</b>			
Hausrezept - mit Schlagobers, Nüssen & Schokosauce			4,90
<b>Palatschinken</b>			
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



# 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

## GETRÄNKE

### !! Roséspritzer !!

Aperol Spitzer mit Weißwein oder Prosecco		3,90
Hugo (Soda, Prosecco, Minze, Holundersirup)		5,30/5,60
Chardonnay Sekt, <i>Kattus</i>	0,1 l/0,70 l	4,90/33,00
Frizzante, <i>Kattus</i>	0,1 l/0,70 l	4,70/30,50
Uhudler Frizzante, Weingut Wiener Eltendorf	0,1 l/0,70 l	4,90/33,00

### WEINE - Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Spritzer Rot/Weiß		3,10
½ Hauswein rot (Blafränker, Migsich), weiß (Welschriesling, Fischer)		2,60

### BIER

<i>Fassbier</i>		<i>Flaschenbier</i>	
0,3 Wieselburger	3,80	Fl. 0,5 Puntigamer/ 0,5 Gösser	4,90
0,5 Wieselburger	4,90	Fl. 0,5 Edelweiß trüb	5,30
0,3 Zwickl Gösser	4,20	Fl. 0,5 Gösser Radler (Zitr.)	4,90
0,5 Zwickl Gösser	5,30	Fl. 0,5 Gösser Naturgold AF	4,90
0,3/0,5 Radler Almdudler	3,80/4,90	Fl. 0,5 Dunkles Malz Bier	4,90

### ALKOHOLFREI

Fl. 0,33l Mineral Römerquelle (still, mild, perlfrisch)		3,10
Fl. 0,25l Fuze Tea Zitrone/Pfirsich/0,2 l Fl. Tonic Water/Bitter Lemon		3,80
Fl. 0,33l Coca Cola/Ligth/Zero/Frucade		3,80
Fl. 0,2l Pago (Marille, Mango, Erdbeere, Johann., Pfirsich)		3,90
0,33l & 0,5l Grander Wasser/Soda		4,10/4,40 & 4,50/4,90
		<i>0,25l 0,5l</i>
Soda Zitrone		2,90/4,20
Cola Zitrone		3,60/5,40
Roter Traubensaft Weingut Fischer		3,60/5,40
gespritzt Grander Wasser/Soda		3,10/3,30 & 4,30/4,60
Fanta/Sprite/Spezi/Kräuterlimo		3,40/5,20
gespritzt Grander Wasser/Soda		3,00/3,30 & 4,30/4,60
Orangen-/Apfelsaft		4,00/5,40
gespritzt Grander Wasser/Soda		3,30/3,40 & 4,30/4,60
Himbeere oder Holunder Wasser & Soda		2,50 & 2,70/3,10 & 3,50
mit Zitrone		1,00
0,25l Grander Wasser/Liter Grander Wasser		2,00/3,60
0,25l Dose Red Bull		4,20
0,33l Bio-Eistee Aronia –Ingwer/Bio Eistee Kurkuma-Ingwer		4,90

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

### SPIRITUOSEN

Marille, Pastorenbirne, Quitte, Kirsche, Zirbenlikör <i>Fam. Mild Forchtenstein</i>	2cl/4cl	4,00/7,20
Grappa <i>Il Cicchetto del Frate Ambra</i>	2cl/4cl	4,40/8,40
Gin Tonic <i>Bombay Gin/Tonic 2cl</i>		4,60
Captain Cola <i>Captain Morgan Rum 2cl</i>		4,60
Whiskey Cola <i>Jack Daniels 2cl</i>		4,60
Vodka Orange <i>Absolut Vodka 2cl</i>		4,60
Bacardi Rum Cola		4,60
Campari Soda 4cl		5,20
Campari Orange 4cl		5,20
Martini Bianco 4cl/Dry 4cl		5,20
Averna Zitrone 2cl		4,00
Fernet Branca 2cl		3,80

Diplomático Reserva Exclusiva 12 Years Rum 2cl		6,30
<i>Venezuela, Destilerias Unidas S.A., Barquisimeto</i>		