



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

WÜDWOCHEN

Maronicremesuppe
mit Maronistückchen 6,90

KÜRBIS RISOTTO *veggie* 17,90
Jungzwiebel, flambierten Ziegenkäse (lauwarm)
Kürbisstückchen, Datteln, Kürbiskerne

KÜRBIS-SCHAFSKÄSESTRUDEL *veggie* 15,50
Kräuterpesto, Knoblauchdip, Blattsalate

SCHWAMMERLSAUCE *veggie* 15,50
mit Serviettenknödel

WILDERERPFANDL 24,10
Filetstreifen vom Reh, Fasan & Hase
Schwammerlsauce
Orangenockerl & Preiselbeeren

HIRSCHKALBSBRATEN 27,50
Feine Rahmsauce/Apfelrotkraut/Serviettenknödel
Kroquettenvariation/Preiselbeerbirne

FRISCHLINGS CORDON BLEU 18,40
Kartoffelsalat & Preiselbeeren

WILDRAGOUT 18,30
nach Hausrezept zubereitet - Serviettenknödel/Rahmhaube

DONNERSTAGS, ist BACKHENDLTAG

1/2 Backhendl mit Kartoffelsalat 14,00

TRADITIONELL GUT

Klare, kräftige Rindsuppe
mit Leberknödel oder Frittaten 4,10

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

PARKHOTELBURGER

16,20

Rinderhack/Käse/Tomaten/Speck/Gurken/Blattsalat

Zwiebelchutney/pfeffriger Burgersauce/im Burgerbun & Wedges

BACKHENDLSALAT

14,90

Gebackene *Hühnerbrust*/ Kartoffel-Vogerlsalat/Kernöl

Salatteller STEFAN

14,90

Knackige Salate/Rohkost/gebratene Putenstreifen/French Dressing

GRILLTELLER

23,70

Rinder- & Hühnerfilet/ frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter

Potato Wedges/BBQ Sauce

VEGGIEBURGER *veggie*

Vegetarisches Laibchen/Tomaten/Gurken/Blattsalat/hausgemachtes

Zwiebelchutney/Burgerbun/Cocktailsauce & Pommes 15,90

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
Beilagen	4,10
Verschiedene Salate, gemischter Salat, Süßkartoffelpommes Pommes frites, Reis, Petersilien-, Bratkartoffeln, Kroquetten	

DESSERT

HAUSCREMESCHNITTE - mit Vanilleobers gefüllt 6,90

KASTANIENPALATSCHINKE

Kastanienmus/Preiselbeeren/Schuss Rum/Schlagobers/Schokosauce 7,20

MARONIEISBECHER

Vanilleeis/Preiselbeeren/Kastanienreis/Schlagobers 8,90

KASTANIENREIS

Preiselbeeren/Schlagobers 8,20

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 – 15.01.2026 Winterbetriebsurlaub

ab 16.01.2026 wieder geöffnet