

Aperitif Empfehlungen

Lillet Berry

Lillet Blanc ♦ Schweppes Russian
Wild Berry ♦ Beeren 4,50

Aperol Spritz

Weißwein ♦ Soda ♦ Aperol ♦ Zitrusfrüchte 4,10

Pink Martini

Martini Fiero ♦ Schweppes Tonic Water 4,50

Fruchtiger Birnen Cider

Fam. Datzberger ♦ Mostviertel 4,40

Weinempfehlung

Riesling 2020
Grüner Veltliner 2020
Rosé 2019
Zweigelt 2019
Roesler 2019



aus dem Kamptal vom Weingut Etz

Herzlich Willkommen

beim Kirchenwirt Kürner
in Neustadtl an der Donau!



Unter dem Motto „Tradition am Lande“
verwöhnen wir unsere Gäste bereits
in dritter Generation
mit regionalen, internationalen
und saisonalen Köstlichkeiten.

Die richtigen Räumlichkeiten und festlich gedeckte Tische,
verwandeln Ihr Fest zum Genuss.
Egal ob Geburtstagsfeste, Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten
– bei uns sind Sie genau richtig!



Süppchen

Kürbiscremesuppe

mit Schlagobershäubchen 4,20

Klare Rindsuppe

mit frischen Einlagen 3,70

Herzhaft und Deftig

Grillteller

mit Pommes, Grillgemüse,
Kräuterbutter und Sauerrahmdip 14,50

Kirchenwirts' Clubsandwich

Putenfilet vom Grill
auf Toastbrot, mit Salat, Tomaten, Zwiebel
& herzhafter Soße, dazu Pommes 13,50

Entrecote vom heimischen Rind

medium gebraten 300g
mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip und Grillgemüse 18,90

Rinderfiletstreifen vom Grill

auf großem Blattsalat
mit gebratenen Eierschwammerln 12,90

Empfehlung des Hauses:

Bauernschmaus

Schweinsbraten, Geselchtes und Serviettenknödel
dazu warmer Speck – Krautsalat 12,90

Schnitzerl Wiener Art

vom Schwein
mit Pommes und gemischtem Salat 11,50

Putenschnitzerl

mit Reis und gemischtem Salat 12,90

Klassisches Cordon Bleu

vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes und gemischter Salat 12,90

Henderl Pasta nach Art des Hauses

Nudeln mit Hendlfilet, gebratenem Gemüse
und frischer Tomaten – Rahmsauce 10,20

Hausgemachte Ofen - Lasagne

mit frischer Tomatensoße 10,80

Wald, Wasser & Wiese

Knusprige Linsenbällchen

auf frischem Eierschwammerlrisotto
dazu gemischter Salat 10,90

Eierschwammerlrahmsauce

mit Serviettenknödel und gemischtem Salat 10,90

Hausgemachtes Kartoffel - Lauchküchlein

auf frischem Rahm - Gemüse
mit gemischtem Salat 10,90

Zanderfilet vom Grill

auf frischem Eierschwammerlrisotto 13,20





Unsere regionalen Lieferanten:

Familie Leitner, Neustadtl – Eier

Mostbaron Seppelbauer, Amstetten – Most, Schnäpse,
Säfte, Schafkäse, Essig, Senf

Fam. Auer, Stephanshart – Fleisch- & Selchwaren

Genussbauernhof Distelberger, Amstetten – Senf, Ge

Bauernhofeis Gebetsberger, Stephanshart – Sorbets, Eis

Fleischerei Pilshofer, Münzbach – Fleischwaren

Weingut Etz, Walkersdorf – Wein



Der Süße Abschluss

Frischer Kaiserschmarrn für 2 Personen

mit hausgemachtem Zwetschkenröster 12,80
(ca. 15-20 Minuten Vorfreude)

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 4,20

Warmer Bauernkrapfen
mit Marillenmarmelade 3,90

Dazu Empfehlen wir:

Eine unserer Kaffee – Spezialitäten:

Café Latte, Cappuccino, Espresso
Häferkaffee, Verlängerter

Oder ein Stamperl Schnaps oder Likör

von der Familie Datzberger - Seppelbauer aus
dem Mostviertel

