



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

Der Frühling lässt grüßen...



Bärlauchcremesuppe

mit Croutons *veggie*

5,90

BÄRLAUCHKNÖDEL

Hausgemachte Bärlauchknödel

auf Kräuterkäsesauce, mit Blattsalat *veggie*

14,70

BÄRLAUCHRISOTTO

mit Knoblauchgarnelen & Sesam

17,60

OHNE Knoblauchgarnelen, mit gebratenem Gemüse - *vegan*

14,70

VEGGIE BURGER

Vegetarisches Laibchen im Burgerbun/Tomaten/Gurken/Blattsalat

hausgemachtes Zwiebelchutney/Cocktailsauce & Pommes

14,90

ASIA BOWL

Glasnudeln/gebratenes Gemüse/Sesam/Sojasauce/Cashewkerne

Süß-sauer Chillisauce/gebratene Hühnerstreifen (SCHARF)

17,20

OHNE Hühnerstreifen - *vegan*

15,10

LAIBCHENVARIATION

Hausgemachte Gemüselaubchen/Blattsalate

Kräuterrahm & Bratkartoffel *veggie*

15,10

GÄRTNERTELLER

Breitbandnudeln/Wurzelrahmsauce/Grillzucchini

gebratenen Putenstreifen

17,20

OHNE gebratene Putenstreifen MIT Grillgemüse *veggie*

15,10

...nur Samstags und Sonntags...

FORELLE MÜLLERIN aus Sigless

Gebratene Forelle im Ganzen/zerlassene Butter

Petersilienkartoffel/Blattsalat/Kräuterbutter 22,50

SUPPEN

Klare, kräftige Rindsuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 4,10

Bärlauchcremesuppe mit Brotcroupons 5,90

TRADITIONELLES

RINDERFILETSTEAK

in Pfefferrahmsauce/Kroquetten/Preiselbeerpfirsich 36,20

oder mit viel frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter 35,10

SCHULTERSCHERZL vom Rind sanft gegart 20,10

Zwiebelrösti/frisches Wurzelgemüse/Sauce Tatar/Apfelkren

PARKHOTELBURGER 15,10

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

Zwiebelchutney/pfeffriger Burgersauce/im Burgerbun & Wedges

GRILLTELLER 20,70

Rinder- & Hühnerfilet/ frisch gebratenem Gemüse/Kräuterbutter

Potato Wedges/BBQ Sauce

SEEHECHTFILETS

GEBRATEN Kräuterbutter/Petersilienkartoffel/Blattsalat 19,10

GEBACKEN mit Kartoffelsalat 18,10

SALATE

BACKHENDLSALAT 14,40

Gebackene *Hühnerbrust*/ Kartoffel-Vogerlsalat/Kernöl

Salatteller STEFAN 14,40

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
BAUERN CORDON BLEU	
Schweine Cordon Bleu	
gefüllt mit Speck/Champignons/Zwiebel/Knoblauch/Käse/Selchfleisch/Senf	13,40
Beilagen	4,10
Verschiedene Salate, gemischter Salat, Süßkartoffelpommes Pommes frites, Reis, Petersilien-, Bratkartoffeln, Kroquetten	

DONNERSTAGS, ist BACKHENDLTAG

1/2 Backhendl mit Kartoffelsalat 14,00

DESSERT

Hauscremeschnitte mit Vanilleobers gefüllt	6,70	
Somlauer Nockerl		
Hausrezept - mit Schlagobers, Nüssen & Schokosauce	4,90	
Palatschinken		
Marillenmarmelade 2,90	Nutella 3,90	Schoko-Nuss 3,90

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>		