RESTAURANT

NEUBAUSCHENKE

Wiener Küche

Willkommen

Die **Neubauschenke** ist mehr als nur ein Restaurant – sie ist ein Stück Wiener Geschichte. Seit **1928** als bürgerliche Gaststätte bekannt, wird hier Wiener Gastlichkeit gepflegt, mit klassischen Rezepten, gemütlicher Atmosphäre und echter Gastfreundschaft.

1981 übernahm Frau Rigler das Lokal und machte es zu dem, was es heute ist: ein Treffpunkt für alle, die die **echte Wiener Küche** schätzen. Über vier Jahrzehnte führte sie die Gaststätte mit Herz und Hingabe.

2025 begann ein neues Kapitel: Wir haben die Ehre, die Neubauschenke weiterzuführen und gemeinsam mit Frau Rigler neuen Schwung in die Gastronomie zu bringen. Unser Ziel ist es, das Beste aus Vergangenheit und Gegenwart zu vereinen und unseren Gästen authentische Schmankerl, saisonale Spezialitäten und die unverwechselbare Wiener Gemütlichkeit zu bieten.

Guten Appetit!

Unsere Empfehlungen

Wiener Schnitzel vom Kalb ACG 23,50

Wiener Rindsgulasch mit Semmelknödel ACG 17,20

Wiener Tafelspitz mit Spinat, Röstkartoffeln & Apfelkren ACG 20,80

More languages?
Scan here

Spezialkarte

Suppen

Bärlauchcremesuppe ACGL 5,00

Spargelcremesuppe ACGL 6,00

Hauptspeisen

Gebackenes Lammschnitzel
auf Bärlauch-Sauce mit Salzkartoffeln ACG 18,00

Maibock-goulasch
mit Semmelknödel, Maroni & Preiselbeeren ACGH 18,00

Schweinsbraten
mit Semmelknödel & Sauerkraut ACG 16,00

Schweinsfilet mit Solospargel,
Sauce Hollandaise & Röstitaler ACG 22,00

Schweinrückensteak
mit Pilzsauce & Röstitaler ACG 19,00

Bärlauch-Spätzle
mit Schafkäse ACG 13,00

Solospargel mit Petersilienkartoffeln
& Sauce Hollandaise ACG 19,00

Krautfleckerl ACG 10,00

Nachspeisen

Hausgemachter Malakoff mit Fruchtsauce ACG 6,50

Liebe Gäste, wir verrechnen € 1,00 für jede Änderung

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Kalte Vorspeisen

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Zwiebelringen, Apfelrahmsauce, Preiselbeeren & Toast [ADG] 11,80

Beef Tatar (180g) mit Zwiebelringen, Butter & getoastetem Weißbrot [ACG] 17,40

Carpaccio [ACG] 14,70

Suppen

Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl [ACGL] 5,00

Klare Knoblauchsuppe mit Croutons [AGL] 3,80

Fleischstrudelsuppe [ACGL] 5,50

Cremesuppe der Saison [ACGL] 5,00

Vegetarische Gerichte

Erdäpfelschnitzel gefüllt mit Schafkäse, Spinat & Sauce Tartar [ACG] 14,00

Rote-Rüben-Laibchen mit Chutney Sauce & Erdäpfeln [AC] 12,00

Zucchini-Dukaten mit Schafkäse & Erdäpfeln [ACG] 12,00

Knödelpfanne mit Zwiebel, Ei & Rucola [ACG] 10,80

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat [ACG] 23,50

Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat [ACG] 15,50

Hühnerschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat & Kernöl [ACG] 16,00

Cordon Bleu vom Schwein mit Erdäpfelsalat [ACG] 16,50

Cordon Bleu vom Huhn mit Erdäpfelsalat & Kernöl [ACG] 17,00

Wiener Rindsgulasch mit Semmelknödel [ACG] 17,20

Zwiebelrostbraten mit frischen
Röstzwiebeln, Gurkerl & Braterdäpfeln [A] 21,00

Grillteller (3 Sorten Fleisch) mit hausgemachten
Pommes frites & Knoblauchsauce [GL] 19,00

Wiener Tafelspitz
mit Spinat, Röstkartoffeln & Apfelkren [ACG] 20,80

Cevapcici (hausgemacht) mit Salatgarnitur,
Ajvarsauce & hausgemachten Pommes frites [A] 14,50

Haushamburger (200g Rindfleisch)
mit Speck, Zwiebel, Käse, Salat, versch. Saucen
& hausgemachten Pommes frites [ACG] 14,80

Gegrilltes Ribeye-Steak (ca. 240g)
mit Hausgemüse, Braterdäpfel & BBQ-Sauce [AG] 28,00

Kalbsbutter-Schnitzel [ACG] 16,00

Raznici mit Ajvar-Sauce [A] 18,00

Fischspezialitäten

Zander gebraten mit Petersilienerdäpfel,
Gemüse & Kräuterbutter [ADG] 19,00

Lachsfilet gebraten
mit Broccoli & Mandelerdäpfel [ADGH] 20,00

Schollenfilet Pariser-Art mit Mayonnaisesalat [ACDG] 15,00

Seefisch gebacken, mit Mayonnaisesalat [ACDG] 14,60

Kinderkarte
(nur für Kinder)

Hühnernuggets
mit Pommes frites & Ketchup [ACG] 11,80

Kleines Wiener-Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites & Ketchup [ACG] 11,50

Fischstäbchen mit Petersilienerdäpfel [ACDG] 11,50

Hühnerstreifen mit Sauerrahm [ACG] 10,90

Beilagen

Hausgemachte Pommes frites [A] 5,30

Reis [G] 4,20

Petersilienkartoffeln [G] 4,30

Semmelknödel [ACG] 3,50

Gemischter Salat [G] 4,20

Kartoffelsalat 5,00

Weitere Beilagen auf Anfrage erhältlich

Saucen

Preiselbeeren [O] / **Ketchup** [LO] / **Senf** [M] / **Ajvar** / **Chutney** [O] 1,50

Weitere Saucen auf Anfrage erhältlich

Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel [ACGH]	5,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis [ACGH]	5,80
Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück) [ACG]	8,00
Palatschinken mit Nutella (2 Stück) [ACGEFH]	8,00
Schoko-Nuss-Kuchen mit heißer Schokosauce, Vanilleeis & Schlagobers [ACGH]	6,90
Lavakuchen auf Waldbeerenspiegel & Schlagobers [ACG]	6,90
Kardinalschnitte auf Fruchtsauce [ACG]	5,60
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster [ACG]	11,00

Laut Lebensmittelinformationsverordnung sind wir verpflichtet, die Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, anzugeben. Dies erfolgt mit den entsprechenden Codes in spitzen Klammern bei den jeweiligen Speisen. Eine Übersicht der Codes, gemäß Verordnung, finden Sie an den Aushängen im Restaurant oder auf Nachfrage.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Des Weiteren können trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Stoffe in den Speisen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

(Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben)

Getränke

Biere

Fassbiere

Zwettler Pils [A]	0,5 l	5,50
Zwettler Pils [A]	0,33 l	4,40
Zwettler Zwickl [A]	0,5 l	5,50
Zwettler Zwickl [A]	0,33 l	4,40
Starobrno [A]	0,5 l	5,40
Starobrno [A]	0,33 l	4,40

Flaschenbiere

Wieselburger [A]	0,5 l	5,10
Gösser Märzen [A]	0,5 l	5,10
Zwettler alkoholfrei [A]	0,5 l	5,00
Zwettler Dunkles [A]	0,5 l	5,20
Zwettler Radler [A]	0,5 l	5,10

Aperitifs & Spirituosen

Aperol gespritzt [O]		4,80
Aperol Prosecco [O]		6,70
Hugo [O]		4,80
Campari Soda [O]		4,40
Campari Orange [O]		5,30
Kaiserspritzer [O]		4,20
Martini Vermouth [O]		4,40
Fernet Branca	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,80
Inländer Rum	2 cl	2,50
Vodka (Absolut)	2 cl	3,90
Jack Daniels	2 cl	4,20
Gin	2 cl	3,90
Barack	2 cl	3,50
Averna	2 cl	4,00
Schnaps:	2 cl	3,50

- Wachauer Williamsbirne
- Wachauer Marillenbrand
- Wachauer Obstler
- Kirchberger Himbeergeist

Kaffe & Tee

Wiener Melange [G]	4,30
Espresso groß	4,10
Espresso klein	3,50
Latte [G]	3,80
Tee	2,80

(Hagebutte / Pfefferminze / Ceylon / Früchte / Kamille)

Heiße Schokolade mit Schlag [G]	5,00
Cappuccino [G]	4,20

Alkoholfreie Getränke

	1/8 l	1/4 l	1/2 l
Apfelsaft	2,10	3,50	6,20
Apfelsaft mit Wasser		2,10	4,80
Apfelsaft gespritzt		2,10	4,80
Eistee	1,50	2,40	4,60
Holunder	1,00	2,00	4,00
Holunder Wasser		1,60	2,60
Soda	0,80	1,50	3,00
Soda Zitrone		2,00	4,00
Zitrone Wasser		1,60	2,60
Almdudler Kräuterlimonade	1,80	3,50	6,00
Almdudler Kräuterlimonade gespritzt		3,00	5,00
Himbeer Wasser		1,60	2,60

Coca Cola (original, light, zero) 0,33 l	4,20
Frucade 0,33 l	4,20
Mineralwasser (still, prickelnd) 0,33 l	3,00
Mineralwasser (still, prickelnd) 0,75 l	7,00
Pago (Johannisbeere / Marille / Orange / Erdbeer / Mango) 0,2 l	4,20
Pago gespritzt 0,5 l	5,30
Tonic Water 0,2 l	3,80
Tonic Bitter Lemon 0,2 l	3,80
Red Bull 0,25 l	4,50

Sekt

Glas Prosecco o	0,1 l	3,90
Hochriegl o	0,75 l Fl.	25,00
Schlumberger o	0,75 l Fl.	35,00

Schankweine

Weiß, Grüner Veltliner o	1/8 l	2,90
Rot, Zweig o	1/8 l	2,90
Weiß gespritzt o	1/4 l	3,70
Rot gespritzt o	1/4 l	3,70

Weißweine

	1/8 l	0,75 l Fl.
Grüner Veltliner o	3,80	21,00
Chardonnay o	3,80	21,00
Grüner Veltliner DAC o	3,90	22,00
Sauvignon Blanc o	3,90	22,00
Welschriesling o	3,90	22,00
Muskateller o	3,90	22,00
Gemischter Satz o	3,90	22,00

Rotweine

	1/8 l	0,75 l Fl.
Zweigelt, Markowitsch o	4,50	25,00
Blaufränkisch, Markowitsch o	4,50	25,00
Cabernet Sauvignon, Steiermark o	4,50	25,00
Zweigelt, Holzer, Niederösterreich o	4,50	25,00
Merlot o	4,90	25,00

Allergene

A



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

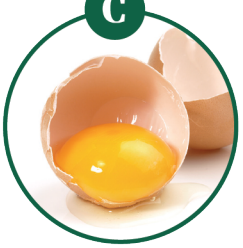
B



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSS ER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer

G



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh,Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpürree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate