

Gasthof Neuwirt

Tradition, Genuss &
Gastlichkeit.

Erbaut 1600



Gasthof Neuwirt

erbaut 1600

Wo Geschichte auf den Teller trifft.

Seit 1600 ist der **Gasthof Neuwirt** ein Ort der Begegnung. Unsere **Küche verbindet tief verwurzelte Tiroler Gastlichkeit** mit der Frische der jeweiligen Saison. Wir servieren nicht nur bewährte Wirtshausklassiker, sondern überraschen auch mit modernen, leichten Kompositionen. **Ein Ort für ehrlichen Geschmack und echte Tradition.**

Unsere Wirtshaus-Klassiker



Kräftige Rindssuppe

Mit feinen Kräuterfrittaten.

(€ 5,80)



Wiener Schnitzel vom Jungschweinrücken

Knusprig goldbraun gebacken, serviert mit Preiselbeeren, Zitrone und knusprigen Pommes Frites. (€ 17,80)



Cordon Bleu vom Jungschweinrücken

Mit feiner Schinken-Käse Füllung, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren.

(€ 19,80)



Neuwirt Grillteller

Herzhaft gegrillte Spezialitäten vom Rind, Schwein, Huhn und Würstl mit würziger Grillsauce und Kräuterbutter. (€ 24,50)

Die kulinarische Balance

Traditionelles Erbe

Backhendlsalat

Zarte Hühnerbruststreifen in Kürbis-Pankobröselpanade auf bunten Blattsalatspitzen. (€ 19,00)



Weltoffen & Modern

Thai Curry vom Huhn

Aromatisch verfeinert mit Kokosmilch, Chili, knackigem Marktgemüse und Jasminreis. (€ 19,50)

Thaicurry Vegetarisch

Die fleischlose Alternative mit reicher Aromenvielfalt. (€ 18,50)

Regionalität im Fokus: Aus Wasser & Wald



Aus dem Bergwasser

Defregger Gebirgssaiblingsfilet.
Exklusiv bezogen von der „Familie
Blassnig“. Wahlweise serviert auf
cremigem Frühlings-Kräuterrisotto
mit 2erlei Spargel oder
Basilikumrisotto mit Mandeln.
(€ 24,80 - € 29,00)



Aus heimischer Jagd

„Rehbock“.
Feines Ragout vom Rehbock,
serviert mit klassischen
Kroketten, Kohlsprossen und
einem gefüllten Apfel für die
perfekte Balance aus herzhaft
und fruchtig.
(€ 24,80)



Ein süßer Abschluss

Crème Brûlée | Klassisch karamellisiert, raffiniert kombiniert mit einem erfrischenden Fruchtsorbet. (€ 9,00)

Neuwirt Dessertvariation | Eine kuratierte Auswahl unserer feinsten süßen Verführungen. (€ 12,00)

Alpine Erfrischungen



Lokales Wasser

Defregger Tafelwasser
prickelnd | Urleiten
Stilles Wasser



Österreichische Originale

Almdudler | Schiwasser /
Hollersaft | Eistee



Säfte & Klassiker

Apfelsaft, Orangensaft,
Marillen-/Johannisbeersaft
| Gespritzt mit Soda |
Cola, Spezi, Fanta, Sprite

Bier- & Weinkultur



Österreichische Brautradition

Gösser Bier & Radler (Vom Fass) | Gösser Pfiff & Alkoholfrei | Weizenbier & Weizen Alkoholfrei



Aus dem Weinkeller

Rot- und Weisswein (1/8 oder 1/4) | Spritzer (Rot, Weiss, Süss, Sauer) | Aperol Sekt & Aperol Wein

Ihre Zeit bei uns

Montag:
ab 11:00 Uhr

Dienstag:
~~Ruhetag~~

Mittwoch:
~~Ruhetag~~

Donnerstag:
ab 11:00 Uhr

Freitag:
ab 11:00 Uhr

Samstag:
ab 11:00 Uhr

Sonntag:
ab 09:30 Uhr

Warme Küche

11:30 - 14:00 Uhr &
17:30 - 20:00 Uhr



Ihr Platz ist reserviert.

Wir freuen uns darauf, Sie bald im Gasthof Neuwirt begrüßen zu dürfen.

**Tischreservierung
unter: 04874 / 5217**

Gasthof Neuwirt | Erbaut 1600