

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 <small>ACG</small>	23,50
Wiener Rindsgulasch mit Semmelknödel <small>ACG</small>	17,20
Wiener Tafelspitz mit Spinat, Röstkartoffeln & Apfelpüree <small>ACG</small>	20,80



More languages?
Scan here

Kürbismenü aus Bio-Kürbis vom Bauern

Steirische Kürbiscremesuppe mit Kernöl ^G	5,80
Vegetarisches Kürbisgulasch, pikant, mit Spinatknödel und Kernöl ^{AG}	16,40
Kürbislaibchen aus Hokkaidokürbis mit Kernölsauce und Salzkartoffeln ^{CG}	14,20
Gebackene Kürbisscheiben aus reifem Napolikürbis mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln ^{ACG}	13,90
Kürbis-Cordon Bleu aus Napolikürbis mit Kräutersauce ^{ACGL}	16,70
Kürbis-Curry-Pfandl aus Butterkürbis mit Hühnerfleisch und Röstitalern ^{ACGLM}	18,60
Kürbisstrudel mit Roten-Rüben-Würfeln, Feta und Salzkartoffeln ^{ACG}	14,90
Gegrillter Napolikürbis mit Pilzen ^{AG}	19,20

Spezialkarte

Hauptspeisen

Varenyky nach Wahl – ukrainische Teigtaschen, serviert mit Sauerrahm ^{AC}	12,90
Thunfischsalat mit getoastetem Brot ^{DL}	12,90
Kalbs-Krautroulade mit Salzkartoffeln ^{AC}	14,80
Schweinsfilet mit Gorgonzolasauce und Kroketten ^{ACG}	20,10
Lammkoteletts mit Speckfisolen und Bratkartoffeln ^{AGL}	20,90
Lachsforellenfilet mit Knoblauchkartoffeln und Kräuterbutter ^{DGN}	21,60

Getränke

Sturm ⁰	3,80
Kürbissaft	5,00
Bowle der Woche mit Prosecco ⁰	5,00

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 & Apfelpüree ^{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	Fernet Branca	2 cl ...	4,00
Aperol Prosecco ^O	6,70	Remy Martin	2 cl ...	4,80
Hugo ^O	4,80	Inländer Rum	2 cl ...	2,50
Campari Soda ^O	4,40	Vodka (Absolut)	2 cl ...	3,90
Campari Orange ^O	5,30	Jack Daniels	2 cl ...	4,20
Kaiserspritzer ^O	4,20	Gin	2 cl ...	3,90
Martini Vermouth ^O	4,40	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	Tee	2,80
Espresso groß	4,10	(Hagebutte / Pfefferminze / Ceylon / Früchte / Kamille)	
Espresso klein	3,50	Heiße Schokolade mit Schlag ^G ...	5,00
Latte ^G	3,80	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 °	0,1 l	3,90
Flasche Prosecco °	0,75 l Fl.	25,00

Schankweine

Weiß, Grüner Veltliner °	1/8 l	2,90
Rot, Zweigelt °	1/8 l	2,90
Weiß gespritzt °	1/4 l	3,70
Rot gespritzt °	1/4 l	3,70
Sommerspritzer weiß °	1/2 l	4,70
Sommerspritzer rot °	1/2 l	5,00

Weißweine

1/8 l 0,75 l Fl.

Grüner Veltliner °	3,80	21,00
Chardonnay °	3,80	21,00
Weißburgunder °	3,90	22,00
Welschriesling °	3,90	22,00
Gelber Muskateller °	3,90	22,00
Gemischter Satz °	3,90	22,00

Rotweine

1/8 l 0,75 l Fl.

Zweigelt, Markowitsch °	4,50	25,00
Blaufränkisch, Markowitsch °	4,50	25,00
Merlot, Markowitsch °	4,50	25,00

Allergene



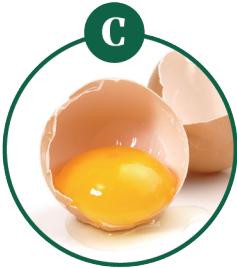
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



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



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSS ER FISCHGELATINE)

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



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)



SOJABOHnen UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE

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



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



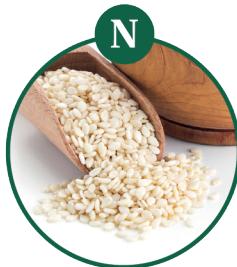
SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

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



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

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



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE

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