

MOST WELCOME

im Restaurant des RelaxResorts Kothmühle
in Neuhofen an der Ybbs

Wir freuen uns, Sie mit frisch zubereiteten Speisen verwöhnen zu dürfen.
Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag!
Wir sind täglich für Sie da.



Unsere Öffnungszeiten:

Frühstück
von 06:30 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittagessen
von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Kleine Karte/Snacks
von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Abendessen
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

MOST DELICIOUS

Von einzigartigen Mostviertler Spezialitäten bis zur internationalen Haute Cuisine – Essen ist im RelaxResort wahrlich mehr als bloß Nahrungsaufnahme. Der kulinarische Bogen reicht vom reichhaltigen, regionalen Frühstücksbuffet mit hausgemachten Marmeladen und Säften, frischer Milch vom Bauern aus der Nachbarschaft über ein Mittagsmahl nach Lust und Laune bis zum mehrgängigen Abendmenü.

Lassen Sie sich das ebenso schmackhafte, wie natürliche Angebot des Mostviertels auf der Zunge zergehen – bevor Sie Ihren Aufenthalt an der gemütlichen Bar ausklingen lassen.

Ranging from specialities from the unique Mostviertel to the Grande Cuisine – in the Relax Resort, food satisfies probably more than mere physical needs. Our culinary program provides you with a rich and regional breakfast buffet with self-made jams and juices and fresh milk from our neighbour's farm. For lunch, you can choose from a broad offer and in the evening, a multi-course menu awaits you.

We invite you to savour the delicious and natural offer of the Mostviertel – just before getting comfortable at our bar to have the evening come to an end.

Für das Couvertgedeck erlauben wir uns € 3,20 pro Person zu verrechnen.
Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.



Küchenchef Wolfgang Draxler & Team

PURER GENUSS / PURE PLEASURE

Viele Produkte kommen aus der Region, sie sind sehr sorgfältig ausgewählt und der Produzent ist uns immer persönlich bekannt. Die Lebensmittel haben einen kurzen Lieferweg und können somit immer frisch geliefert werden.

We offer many regional products, which are selected carefully, always having a personal connection with the producer. Due to the short distance to our suppliers, the food delivered is always fresh.

Kuhvollmilch <i>Whole Milk</i>	Bauernhof Kothlehen – Familie Grissenberger Neuhofen
Dörräpfel & Birnenessig <i>Parched apples & pear vinegar</i>	Familie Reikersdorfer Greinöd, Neuhofen
Schofkas & Most <i>Ewe's milk cheese & cider</i>	Seppelbauer, Familie Datzberger Amstetten
Rapsöl, Distelöl <i>Rape oil, safflower oil</i>	Ölmühle Familie Braunshofer Neuhofen
Eier aus Bodenhaltung <i>Eggs</i>	Familie Puchebner Wiedersberg, Winklarn
Kürbiskernöl und Kürbiskerne <i>Pumpkin seed oil & seeds</i>	Familie Streißelberger Neuhofen
Mostgelee & Birnensenf <i>Cider jelly & pear mustard</i>	Most-Bauernhof Distelberger Gigerreith, Amstetten
Bio Eier <i>Organic eggs</i>	Familie Steinbichler St. Georgen/Klaus
Gebäck <i>Pastries</i>	Haubis Petzenkirchen
Forelle, Saibling & Lachsforelle <i>Trout, char & salmon-trout</i>	Familie Ganser Gaflenz
Chilisoße <i>Chili sauce</i>	Fireland Foods St. Pölten
Waldviertler Erdäpfel <i>Potatoes</i>	Familie Siegl Groß Gerungs
Creme- & Waldhonig <i>Honey</i>	Die Zeidler, Franz Hiessleitner Ferschnitz

VORSPEISEN / STARTERS

Carpaccio vom Mostviertler Weiderind ^{C,M,B}

mit Trüffelcreme, Parmesan und Chiligarnele

Carpaccio of cattle from the Mostviertel ^{C,M,B}

with truffle cream, parmesan and chili prawn

€ 15,90

„Roter Quinoasalat“ ^{O,G}

mit Grapefruit, Dörrzwetschken, Jungzwiebel, Creme fraiche und gesalzenen Nüsse

„Red quinoa salad“ ^{O,G}

with grapefruit, dried plums, spring onion, crème fraiche and salted nuts

€ 10,80

Gebeizter Lachs und Thunfisch ^{D,O,N,M,L,F,H}

mit Mango, Chili, Sesamöl, Avocado, Passionsfrüchte und Granatapfel

Pickled salmon and tuna ^{D,O,N,M,L,F,H}

with mango, chili, sesame oil, avocado, passion fruit and pomegranate

€ 14,80

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS

Mostschaumsuppe ^{A,C,G,O}

mit Bauernspeck und Braterdäpfel

Cream of cider ^{A,C,G,O}

with farmhouse bacon and fried potatoes

€ 5,30

Kräftige Tafelspitzbouillon ^{A,C,G,L}

mit Vollkorngrießnockerl, Karotte und Jungzwiebel

Boiled beef bouillon ^{A,C,G,L}

with wholegrain semolina dumplings, carrot and spring onion

€ 4,90

Maronicremesuppe ^{G,O}

mit Apfel, Sellerie, Rosmarin und Limette

Chestnut cream soup ^{G,O}

with apple, celery, rosemary and lime

€ 5,80

Knoblauchrahmsuppe mit Majoran ^{A, C, G, O}

dazu Schwarzbrotwürfel

Cream of garlic with marjoram ^{A, C, G, O}

with black bread croutons

€ 5,30

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Rosa gebratenes Lammnüsschen ^{A,C,G,L,O}

auf Thymiansaft mit Erdäpfelgratin und Speckfisolen

Pink roasted lamb noisette ^{A,C,G,L,O}

with thyme jus, potato gratin and green beans wrapped with bacon

€ 22,90

Zart gebratenes Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce ^{A,C,G,O,L}

mit Erdäpfelrösti und Röstgemüse

Medium roasted filet steak with pepper sauce, ^{A,C,G,O,L}

fried grated potatoes and roasted vegetables

€ 35,90

„Wiener Tafelspitz“ ^{A,C,G,O,L}

mit Erdäpfelstampf, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Markknochen

„Viennese prime boiled beef“ ^{A,C,G,O,L}

with mashed potatoes, chive sauce, apple horse radish and marrowbone

€ 20,80

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Holler Sauce ^{G,L,O}

mit Schupfnudeln und Kohlsprossen

Medium roasted „barbarie“ duck breast ^{G,L,O}

with eldersauce, fried potato noodles and brussels sprouts

€ 25,90

Gegrillte Maishühnerbrust auf Portweinsauce ^{A,C,G,L,O}

mit Paprikapüree und Erdäpfelkrapferl

Roasted corn-fed chicken breast on portwine sauce ^{A,C,G,L,O}

with mashed pepper and potatoe cruller

€ 17,80

„Wiener Schnitzel“ ^{A,C,G,L,O}

mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone

„Viennese Schnitzel“ ^{A,C,G,L,O}

with parsley potatoes, cranberries and lemon

€ 19,50

FISCH / FISH

Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfelschuppen ^{D,O}

dazu eine Knoblauchsauce, Wildreis und sautierten Zucchini

Grilled pikeperch encrusted with potato, ^{D,O}

garlic sauce, wild rice and sautéed zucchini

€ 21,70

Pochiertes St. Petersfisch Filet mit Erdäpfelspalten ^{D,G,O}

mit Rübengemüse, Topinambur mit rote Beete und Ingwer

Poached St. Peter's fish filet with potato wedges ^{D,G,O}

beet vegetables, Jerusalem artichokes, beetroot and ginger

€ 22,80

VEGETARISCH / VEGETARIAN

„Veganes Erdäpfelgulasch“

mit Karotte, gelbe Rübe, Topinambur, Urkarotte, Stangensellerie, Erdäpfel, Paradeiser, Curry und Harissa

“Vegan potato goulash”

with carrot, yellow turnip, jerusalem artichokes, purple carrots, celery, potatoe, tomato, curry and harissa

€ 14,90



“Tarte Flambée” ^{G,O}

mit Avocado, Pilzen, Mozzarella, Paradeiser, Jungzwiebel, Crème fraiche und Kresse

“Tarte Flambée” ^{G,O}

with avocado, mushrooms, mozzarella, tomatoes, spring onion, crème fraiche and cress

€ 12,90

“Selleriepüree” ^D

mit gebratenem Kürbis, rote Rüben und Kresse

„Celery puree“ ^D

with baked pumpkin, beetroot and cress

€ 12,80

SÜSSES DANACH / SWEET DELIGHTS

Schokoladenkuchlein ^{A,O}
mit Sauerkirschen und Orange
Chocolate cake ^{A,O}
with sour cherry and orange
€ 7,90



„Kaffee Mostviertel“ ^{A,C,G,O}
Birnen sorbet, Topfenstrudel, Creme brûlée
sowie eine Tasse Mocca
„Kaffee Mostviertel“ ^{A,C,G,O}
homemade sweet curd roll, crème brûlée,
pear sorbet and a cup of mocha
€ 9,60

Pistazienparfait ^{C,G,H}
mit gepufftem Amaranth und Himbeere
Pistachio parfait ^{C,G,H}
with chuffed amaranth and raspberry
€ 8,50

„Mostviertler Nockerl“ (für 2 Personen) ^{A,C,G,O}
mit Birnenragout und Dirndlmarmelade
„Mostviertler Nockerl“ (for two) ^{A,C,G,O}
with pear ragout and cornelian cherry marmelade
€ 11,20

Nougat-Kletzen-Knödel ^{A, C, G, O}
mit Karamellsauce und Birnen-Kardamom-Sorbet
Nougat pear dumplings ^{A, C, G, O}
with caramel sauce and pear-cardamom sorbet
€ 8,90

Hausgemachtes Sorbet ^O
Himbeere, Birne, Erdbeere, Banane oder Brombeere
Homemade sorbet ^O
raspberry, pear, strawberry, banana or blackberry
pro Kugel/per portion
€ 2,50

„Bio-Käse vom Wagen“ ^{G,O}
dazu empfehlen wir prämierte Schnäpse der Seniorchefin
„Mostviertler“ cheese specialities ^{G,O}
with highest quality Schnapps from grandma
€ 6,50

A. glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere
C. Ei
D. Fisch
E. Erdnuss

F. Soja
G. Milch oder Laktose
H. Schalenfrüchte
L. Sellerie
M. Senf

N. Sesam
O. Sulfite
P. Lupinen
R. Weichtiere