

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

Törtchen vom Ziegenkäse ^{O,G}

mit Zucchini, Aubergine, confiertem Knoblauch und Paradeiser

Tarte of goat cheese ^{O,G}

with zucchini, aubergine, confited garlic and tomatoes

€ 11,80

Warm geräucherte Rinderzunge ^{D,O,N,M,L,F,H}

mit Kürbispüree, Erdäpfelbaumkuchen und Krenespuma

Warm smoked beef tongue ^{D,O,N,M,L,F,H}

with pumpkin puree, potato pyramid cake and horseradish foam

€ 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 Grießnockerl, Karotte und Jungzwiebel

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

with semolina dumplings, carrot and spring onion

€ 4,90

Winterliche Gemüse-Cremesuppe ^G

mit Pilzen, Wurzelgemüse, Erdäpfel und Dill

Wintry vegetable soup

with mushrooms, root vegetables, potatoes and dill

€ 5,80

Cremessuppe von der roten Rübe ^{A, C, G, O}

mit Crème fraîche und Kren

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

with crème fraîche and horseradish

€ 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 juice, potato gratin and green beans with bacon
€ 22,90

Zart gebratenes Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce ^{A,C,G,O,L}
mit Erdäpfelrösti, Rübengemüse und Chicorée
Medium roasted filet steak with pepper sauce, ^{A,C,G,O,L}
fried grated potatoes, root vegetables and chicory
€ 35,90

„Wiener Tafelspitz“ ^{A,C,G,O,L}
mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Markknochen
„Vienna prime boiled beef“ ^{A,C,G,O,L}
with roasted potatoes, chive sauce and apple horseradish
€ 20,80

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Morchelsauce ^{G,L,O}
mit Schupfnudeln und Kohlsprossen
Medium roasted „barbarie“ duck breast ^{G,L,O}
with morel sauce, fried potato noodles and brussels sprouts
€ 26,90

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 potato cruller
€ 17,80

„Wiener Schnitzel“ ^{A,C,G,L,O}
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone
„Vienna 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 sautierte Zucchini

Grilled zander filet "au gratin" with potato slices ^{D,O}

garlic sauce, wild rice and sautéed zucchini

€ 21,70

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

Rübensgemüse, Topinambur, roter Bete und Ingwer

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

root vegetables, Jerusalem artichokes, beetroot and ginger

€ 22,80

VEGETARISCH / VEGETARIAN

„Vegane Zucchininudeln“ ^O

mit sautierten Pilzen und Zwiebelmarmelade

"Vegan Zucchini noodles" ^O

with sautéed mushrooms and onion jam

€ 14,90



"Tarte Flambée" ^{G,O,A}

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

"Tarte Flambée" ^{G,O,A}

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

€ 12,90

Gebratene Süßkartoffelscheiben mit "Erdäpfelkas" ^G

und Jungzwiebel, Kürbiskerne, Limette und Chili

Roasted yam slices with "Erdäpfelkas" (potato spread)

with spring onion, pumpkin seeds, lime and chili

€ 12,80

SÜSSES DANACH / SWEET DELIGHTS

Kokos Panna Cotta

mit Tonkabohneneis und Mandelkrokant

Coconut Panna Cotta

with tonka bean ice cream and almond brittle

€ 7,90



„Kaffee Mostviertel“^{A,C,G,O}

Birnensorbet, 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

„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

Joghurtparfait^H

mit Buttermilch-Zitronenschwamm, Heidelbeere und Vanille

Yoghurt parfait^H

with buttermilk-lemon sponge, blueberry and vanilla

€ 8,50

Hausgemachtes Sorbet^O

Himbeere, Birne, Erdbeere, Banane oder Brombeere

Homemade sorbet^O

*raspberry, pear, strawberry, banana or blackberry
pro Kugel/per portion*

€ 2,50

„Regionaler Käse vom Brett“^{G,O}

dazu empfehlen wir prämierte Schnäpse der Seniorchefin

„Regional 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