

# 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:

### Montag bis Samstag

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

### Sonn- und Feiertage

Frühstück/Brunch  
von 07:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kleine Karte/Snacks  
von 13:00 Uhr bis 22:00 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 Mittagmahl 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.*

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

## VORSPEISEN / STARTERS

**Carpaccio vom Mostviertler Weiderind** <sup>C,M,B,G</sup>  
mit Trüffelcreme, Parmesan und Chiligarnele  
***Carpaccio of cattle from the Mostviertel*** <sup>C,M,B,G</sup>  
*with cream of truffle, parmesan and chili prawn*  
€ 15,90

**Eierschwammerlsülzchen, Kräutervinaigrette** <sup>O,L</sup>  
Rosa gebratenes Rehfilet und Dirndlsauce  
**Chanterelle aspic, herbs vinaigrette** <sup>O,L</sup>  
*pink roasted deer filet with cornel cherry sauce*  
€ 14,80

**Schafkäseterrine** <sup>O,G,H</sup>  
mit marinierten Cherryparadeiser und Petersilienpesto  
**Sheep's cheese terrine** <sup>O,G,H</sup>  
*with marinated cherry tomatoes and parsley pesto*  
€ 9,80

## AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS

**Mostschaumsuppe** <sup>A,C,G,O</sup>  
mit Bauernspeck und Braterdäpfel  
***Cream of cider*** <sup>A,C,G,O</sup>  
*with farmhouse bacon and fried potatoes*  
€ 5,80

**Kräftige Tafelspitzbouillon** <sup>A,C,G,L</sup>  
mit Grießnockerl, Karotte und Jungzwiebel  
***Boiled beef bouillon*** <sup>A,C,G,L</sup>  
*with semolina dumplings, carrot and spring onion*  
€ 4,90

**Cremesuppe von der Süßkartoffel**  
mit Kokosmilch, Kreuzkümmel und gerösteten Schwarzbrotwürfel  
***Cream of sweet potatoes***  
*with coconut milk, cumin, and roasted black bread pieces*  
€ 5,70



## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

**Rosa gebratene Lammkrone mit Wildkräuter überbacken** <sup>A,C,G,L,O</sup>  
auf Thymiansaft mit Erdäpfelroulade, und Speckfisolen  
*Pink roasted lamb crown with wild herbs au gratin* <sup>A,C,G,L,O</sup>  
on thyme jus with potato roulade and bacon beans  
€ 29,90

**Zart gebratenes Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce** <sup>A,C,G,O,L</sup>  
mit Erdäpfelrösti, Rotweinzwiebel und Chicorée  
*Medium roasted filet steak with pepper sauce,* <sup>A,C,G,O,L</sup>  
fried grated potatoes, red wine onions and chicory  
€ 36,90

**„Wiener Tafelspitz“** <sup>A,C,G,O,L</sup>  
mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren und Markknochen  
*„Vienna prime boiled beef“* <sup>A,C,G,O,L</sup>  
with roasted potatoes, chive sauce and apple horseradish  
€ 20,80

**Gegrillte Maishühnerbrust auf Eierschwammerlsauce** <sup>A,C,G,L,O</sup>  
mit Salbeinudeln und Erbsenschoten  
*Roasted corn-fed chicken breast on chanterelle sauce* <sup>A,C,G,L,O</sup>  
with sage-noodles and pea pods  
€ 18,80

**„Wiener Schnitzel“** <sup>A,C,G,L,O</sup>  
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone  
*„Vienna Schnitzel“* <sup>A,C,G,L,O</sup>  
with parsley potatoes, cranberries and lemon  
€ 19,50

## FISCH / FISH

### **Gebratenes Zanderfilet mit Speck,** <sup>D,O</sup>

Zitronenmelissen-Sauce, blaue Erdäpfel und Paprikaragout

### ***Roasted pike-perch fillet with bacon*** <sup>D,O</sup>

*Lemon-balm-sauce, blue potatoes and ragout of pepper*

€ 21,70

### **Lachsforellenfilet an der Haut gebraten** <sup>D,G,O</sup>

mit Zucchini, Jungzwiebel, Chili Öl und Salzerdäpfel

### ***Grilled salmon trout fillet*** <sup>D,G,O</sup>

*with zucchini, green onion, chili oil and salted potatoes*

€ 22,80

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### **Gratin von der Pastinake** <sup>O,G</sup>

mit Salbei, Feta und Paradeiser

### ***Gratin of parsnip*** <sup>O,G</sup>

*with sage, feta cheese and tomatoes*

€ 14,50

### **Eierschwammerl a la creme** <sup>G,C,A</sup>

mit Serviettenknödel

### ***Creamy chanterelles*** <sup>G,C,A</sup>

*with bread dumplings*

€ 14,90

### **Emmer-Risotto** <sup>G</sup>

mit Eierschwammerl, Rosmarin und Asmonte

### ***Risotto of emmer*** <sup>G</sup>

*with chanterelles, rosemary and asmonte*

€ 14,80



## SÜSSES DANACH / SWEET DELIGHTS

**Zitronenküchlein** <sup>A,H</sup>  
mit Himbeersorbet und Haselnusskrokant  
**Lemon cake** <sup>H</sup>  
*with raspberry sorbet and hazelnut brittle*  
€ 7,90



**„Kaffee Mostviertel“** <sup>A,C,G,O</sup>  
Birnsorbet, Topfenstrudel, Creme brûlée  
sowie eine Tasse Mocca  
**„Kaffee Mostviertel“** <sup>A,C,G,O</sup>  
*homemade sweet curd roll, crème brûlée,  
pear sorbet and a cup of mocha*  
€ 9,60

**„Mostviertler Nockerl“ (für 2 Personen)** <sup>A,C,G,O</sup>  
mit Birnenragout und Dirndlmarmelade  
**„Mostviertler Nockerl“ (for two)** <sup>A,C,G,O</sup>  
*with pear ragout and cornelian cherry marmelade*  
€ 11,20

**Marillenknödel** <sup>A, C, G, O, H</sup>  
mit süßen Butterbröseln und Vanillesauce  
**Apricot dumplings** <sup>A, C, G, O, H</sup>  
*with sweet buttered breadcrumbs and vanilla sauce*  
€ 9,90

**Weißes Schokoladenmousse** <sup>C,G,A</sup>  
mit Birnsorbet und Limettenstreusel  
**White chocolate mousse** <sup>C,G,A</sup>  
*with pear sorbet and lime crumbles*  
€ 8,50

**Hausgemachtes Sorbet** <sup>O</sup>  
Marille, Himbeere, Erdbeere  
**Homemade sorbet** <sup>O</sup>  
*Apricot, Raspberry, Strawberry*  
*pro Kugel/per portion*  
€ 2,50



**„Regionaler Käse vom Brett“** <sup>G,O</sup>  
dazu empfehlen wir prämierte Schnäpse der Seniorchefin  
**„Regional cheese specialities“** <sup>G,O</sup>  
*with highest quality Schnapps from grandma*  
€ 6,50

---

|                            |                       |               |
|----------------------------|-----------------------|---------------|
| A. glutenhaltiges Getreide | F. Soja               | N. Sesam      |
| B. Krebstiere              | G. Milch oder Laktose | O. Sulfite    |
| C. Ei                      | H. Schalenfrüchte     | P. Lupinen    |
| D. Fisch                   | L. Sellerie           | R. Weichtiere |
| E. Erdnuss                 | M. Senf               |               |