

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.

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, G}
mit Trüffelcreme, Parmesanchip, Chiligarnele und Limettencreme
Carpaccio of cattle from the Mostviertel ^{C, M, B, G}
with cream of truffle, parmesan chip, chili prawn and lime cream
€ 15,90

Schafkäsemousse im Glas ^{O, G}
mit marinierten Cherry-Paradeiser und Petersilien Pesto
Mousse of sheep's cheese in a glass ^{O, G}
with marinated cherry tomatoes and parsley pesto
€ 8,80

Rehterrine im Speckmantel ^{O, G, H}
mit Pilzsalat und Dirndlgelee
Terrine of deer wrapped with bacon ^{O, G, H}
with mushroom salad and gel of cornel cherry
€ 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
€ 5,80

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

Cremesuppe vom Hokkaido ^{A, C, O, G}
mit Hirschravioli
Cream of Hokkaido pumpkin ^{A, C, O, G}
with venison ravioli
€ 5,90

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Rosa gebratener Rehrücken mit Wildkräuter gratiniert ^{A, C, G, L, O}
auf Thymiansaft mit Spinatgnocchi und Selleriepüree

Medium roasted saddle of venison with wild herbs au gratin ^{A, C, G, L, O}
on thyme jus with spinach gnocchi and mashed celery
€ 38,90

Zart gebratenes Rinderfiletsteak auf Pfeffersauce ^{A, C, G, O, L}
mit Erdäpfelrösti, Rotweinzwiebel und Chicorée

Medium roasted filet steak with pepper sauce, ^{A, C, G, O, L}
fried grated potatoes, red wine onions and chicory
€ 36,90

Wiener Zwiebelrostbraten ^{A, C, G, O, L}

mit Braterdäpfel und Speckfisolen

Viennese onion roasted beef loin ^{A, C, G, O, L}
with fried potatoes and green beans in bacon
€ 20,80

Rehragout mit Wurzelgemüse ^{A, C, G, O}

mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut

Ragout of deer ^{A, C, G, L, O}
with bread dumplings and red cabbage with apples
€ 18,90

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

mit Salbeinudeln und Erbsenschoten

Roasted corn-fed chicken breast on Port wine sauce ^{A, C, G, L, O}
with sage-noodles and pea pods
€ 18,80

„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 Speck, ^{D, O}

Knoblauch-Sauce, blaue Erdäpfel und Paprikaragout

Roasted pike-perch fillet with bacon, ^{D, O}

garlic sauce, blue potatoes and pepper ragout

€ 21,70

Pochierter Seesaibling ^{A, G, O, C}

mit Tagliolini und Gemüse in Paradeiserfond

Poached lake char ^{A, G, O, C}

with tagliolini and vegetable in tomatoe fond

€ 22,80

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Erdäpfel-Sauerrahmstrudel mit Kräuter, ^{O, G, A, C}

Kürbisragout und Chili-Käse-Sauce

Potato-sour cream strudel with herbs, ^{O, G, A, C}

pumpkin ragout and chili cheese sauce

€ 14,50

Pikantes Erdäpfel-Lauchgemüse ^{O, H, G}

mit Sellerie-Walnuss-Püree

Savory potato leek vegetable ^{O, G, H}

with mashed celery and walnuts

€ 14,90

Emmer-Risotto ^G

mit Muskatkürbis, Rosmarin und Asmonte

Risotto of emmer ^G

with Calabaza pumpkin, rosemary and asmonte

€ 14,80



SÜSSES DANACH / SWEET DELIGHTS

Zitronenküchlein ^{A, H}

mit Himbeersorbet und Haselnusskrokant

Lemon cake ^{A, H}

with raspberry sorbet and hazelnut 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 jam

€ 11,20

Briocheknöderl ^{A, C, G, O, H}

mit süßen Butterbröseln und Vanillesauce

Brioche dumplings ^{A, C, G, O, H}

with sweet buttered breadcrumbs and vanilla sauce

€ 9,90

Espresso-Pfeffer-Creme Brûlée ^{C, G, A, O}

mit Portwein-Zwetschken-Kompott

Espresso-pepper-creme brûlée ^{C, G, A, O}

with port wine plum compote

€ 8,50

Hausgemachtes Sorbet ^O

Birne, Himbeere, Erdbeere

Homemade sorbet ^O

Pear, Raspberry, Strawberry

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