DAS NEU STADT

Hilton Garden Inn
Wiener Neustadt



Business Lunch

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

Reservierung

DAS NEU STADT

30.11.2026-
04.12.2026

Deutsch

Montag
Vorspeise: Cremige Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Croutons (A, G, L, O)
Hauptgericht: Gebratenes faschiertes Laibchen dazu Erdäpfelpüree, knackige Erbsen und Natursaft

Dienstag
Vorspeise: Zucchinicremesuppe mit grünem Kräuteröl (L, O)
Hauptgericht: Putenschnitzel natur mit cremiger Waldpilzsauce und Risibisi (G, L, O)

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Kräuter-Frittaten und Schnittlauch (A, G, C, L)
Hauptgericht: Gegrillte Maishendlbrust auf Paradeiser-Jungzwiebel-Risotto (G, L, O)

Donnerstag
Vorspeise: Waldpilzcremesuppe mit Knoblauch-Croutons (A, G, L, O)
Hauptgericht: Gegrillte Schweinemedaillons mit kräftiger Rotweinjus dazu Tagliatelle und gerösteten Zucchini (A, G, L, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Croutons und Petersilie (A, G, L, O)
Hauptgericht: Forellenfilet Müllerin Art mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfeln (D, H, G, L)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

30.11.2026-
04.12.2026

Deutsch vegetarisch

Montag
Vorspeise: Cremige Kürbiscremesuppe mit Kräuter-Croutons (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Spinat-Feta-Strudel mit Kräuterrahm und knackigem Salat

Dienstag
Vorspeise: Zucchinicremesuppe mit grünem Kräuteröl (L, O)
Vegetarische Alternative: Ravioli gefüllt mit Steinpilzen dazu Blattspinat, Kirschparadeiser, gebratene Pilze und gehobeltem Parmesan

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Kräuter-Frittaten und Schnittlauch (A, G, C, L)
Vegetarische Alternative: Cremiges Gemüserisotto mit Fetakäse und Rucola (G, L, O)

Donnerstag
Vorspeise: Waldpilzcremesuppe mit Knoblauch-Croutons (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Gebackene Kartoffel-Frischkäsetaschen mit herzhaftem Gemüseragout (A, C, G, L, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Croutons und Petersilie (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Buntes Gemüsegröstel nach Art des Hauses (L)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

30.11.2026-
04.12.2026

English

Monday
Starter: Creamy pumpkin soup with herb croutons (A, G, L, O)
Main course: Pan-fried minced meat patty with mashed potatoes, crisp peas and natural gravy

Tuesday
Starter: Zucchini cream soup with green herb oil (L, O)
Main course: Turkey schnitzel natural with creamy wild mushroom sauce and risi bisi (G, L, O)

Wednesday
Starter: Hearty vegetable bouillon with herb pancake strips and chives (A, G, C, L)
Main course: Grilled corn-fed chicken breast on tomato and spring onion risotto (G, L, O)

Thursday
Starter: Wild mushroom cream soup with garlic croutons (A, G, L, O)
Main course: Grilled pork medallions with a rich red wine jus, tagliatelle and roasted zucchini (A, G, L, O)

Friday
Starter: Creamy vegetable soup with croutons and parsley (A, G, L, O)
Main course: Miller's-style trout fillet with almond butter and parsley potatoes (D, H, G, L)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

30.11.2026-
04.12.2026

English vegetarian

Monday

Starter: Creamy pumpkin soup with herb croutons (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Spinach and feta strudel with herb cream and crisp salad

Tuesday

Starter: Zucchini cream soup with green herb oil (L, O)
Vegetarian alternative: Ravioli filled with porcini mushrooms with leaf spinach, cherry tomatoes, sautéed mushrooms and shaved Parmesan

Wednesday

Starter: Hearty vegetable bouillon with herb pancake strips and chives (A, G, C, L)
Vegetarian alternative: Creamy vegetable risotto with feta and rocket (G, L, O)

Thursday

Starter: Wild mushroom cream soup with garlic croutons (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Baked potato and cream cheese pockets with hearty vegetable ragout (A, C, G, L, O)

Friday

Starter: Creamy vegetable soup with croutons and parsley (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Mixed vegetable gröstl, house style (L)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

07.12.2026-
11.12.2026

Deutsch

Montag
Vorspeise: Karfiolcremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Hauptgericht: Cremige Schinkenfleckerl mit Rahm und knackigem Salat (A, G)

Dienstag
Feiertag

Mittwoch
Vorspeise: Zwiebelsuppe mit Käsecroutons nach Art des Hauses (A, G, C, L)
Hauptgericht: Gebratener Leberkäse mit Röstkartoffeln und Cremespinat (A, G, L)

Donnerstag
Vorspeise: Kräftige Hühnerconsommé mit Grießnockerl (A, C, G, L)
Hauptgericht: Geschmorte Rindsrouladen mit Wurzelgemüsefülle und cremigem Erdäpfelpüree (A, C, G, L, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Petersilie (G, L, O)
Hauptgericht: Gegrilltes Zanderfilet auf Paradeiser-Blattspinat-Risotto (G, L, O, D)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

07.12.2026-
11.12.2026

Deutsch vegetarisch

Montag
Vorspeise: Karfiolcremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Vegetarische Alternative: Karamellisierte Krautfleckerl mit Rahm und knackigem Salat (A, G)

Dienstag
Feiertag

Mittwoch
Vorspeise: Zwiebelsuppe mit Käsecroutons nach Art des Hauses (A, G, C, L)
Vegetarische Alternative: Röstkartoffeln mit Cremespinat und Spiegelei (A, G, L)

Donnerstag
Vorspeise: Kräftige Hühnerconsommé mit Grießnockerl (A, C, G, L)
Vegetarische Alternative: Gemüselaibchen mit Kräuterdip und knackigem Salat (A, C, G, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Petersilie (G, L, O)
Vegetarische Alternative: Kürbisravioli mit Jungzwiebel, Blattspinat, Duett vom Kürbis und gehobeltem Parmesan (G, L, O)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

07.12.2026-
11.12.2026

English

Monday
Starter: Cauliflower cream soup with croutons (A, G, L)
Main course: Creamy ham pasta squares (Schinkenfleckerl) with cream and crisp salad (A, G)

Tuesday
Public holiday

Wednesday
Starter: Onion soup with cheese croutons, house style (A, G, C, L)
Main course: Pan-fried Leberkäse (Austrian meatloaf) with roast potatoes and creamed spinach (A, G, L)

Thursday
Starter: Hearty chicken consommé with semolina dumplings (A, C, G, L)
Main course: Braised beef roulades with root vegetable filling and creamy mashed potatoes (A, C, G, L, O)

Friday
Starter: Creamy vegetable soup with parsley (G, L, O)
Main course: Grilled pike-perch fillet on tomato and leaf spinach risotto (G, L, O, D)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

07.12.2026-
11.12.2026

English vegetarian

Monday
Starter: Cauliflower cream soup with croutons (A, G, L)
Vegetarian alternative: Caramelised cabbage pasta squares (Krautfleckerl) with cream and crisp salad (A, G)

Tuesday
Public holiday

Wednesday
Starter: Onion soup with cheese croutons, house style (A, G, C, L)
Vegetarian alternative: Fried potatoes with creamed spinach and fried egg (A, G, L)

Thursday
Starter: Hearty chicken consommé with semolina dumplings (A, C, G, L)
Vegetarian alternative: Vegetable patties with herb dip and crisp salad (A, C, G, O)

Friday
Starter: Creamy vegetable soup with parsley (G, L, O)
Vegetarian alternative: Pumpkin ravioli with spring onion, leaf spinach, pumpkin duet and shaved Parmesan (G, L, O)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

14.12.2026-
18.12.2026

Deutsch

Montag
Vorspeise: Gelbe Paprikacremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Hauptgericht: Würziges Rindsgulasch mit Semmelknödel (A, C, G, L, O)

Dienstag
Vorspeise: Selleriecremesuppe mit Croutons und Kräutern (A, G, L)
Hauptgericht: Surschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren (A, C, G, L, O)

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel (A, C, G, L)
Hauptgericht: Herzhaftes cremiges Paprikahendl mit Butterspätzle (A, C, G, L)

Donnerstag
Vorspeise: Brokkolicremesuppe mit Croutons (A, G, L, O)
Hauptgericht: Wurstknödel mit Sauerkraut und Natursauce (A, C, G, L, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Croutons (G, L, O)
Hauptgericht: Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (G, L, O, D)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

14.12.2026-
18.12.2026

Deutsch vegetarisch

Montag
Vorspeise: Gelbe Paprikacremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Vegetarische Alternative: Geröstete Knödel mit Ei und Kräutern (A, C, G, L)

Dienstag
Vorspeise: Selleriecremesuppe mit Croutons und Kräutern (A, G, L)
Vegetarische Alternative: Gratinierte Spinat-Palatschinke mit knackigem Salat (A, C, G, L, O)

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel (A, C, G, L)
Vegetarische Alternative: Gegrillter Halloumi mit mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfeln dazu Kräuter-Knoblauch-Dip

Donnerstag
Vorspeise: Brokkolicremesuppe mit Croutons (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Spinatknödel mit Parmesan und Paradeiserkompott (A, C, G, L, O)

Freitag
Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Croutons (G, L, O)
Vegetarische Alternative: Tortellini mit Ricottafülle dazu leichte Kräutersauce (A, C, G, L, O)

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

14.12.2026-
18.12.2026

English

Monday
Starter: Yellow pepper cream soup with croutons (A, G, L)
Main course: Spicy beef goulash with bread dumplings (A, C, G, L, O)

Tuesday
Starter: Celery cream soup with croutons and herbs (A, G, L)
Main course: Cured pork schnitzel (Surschnitzel) with parsley potatoes and cranberries (A, C, G, L, O)

Wednesday
Starter: Hearty beef bouillon with liver dumplings (A, C, G, L)
Main course: Hearty creamy chicken paprikash with butter spaetzle (A, C, G, L)

Thursday
Starter: Broccoli cream soup with croutons (A, G, L, O)
Main course: Sausage dumplings with sauerkraut and natural sauce (A, C, G, L, O)

Friday
Starter: Creamy vegetable soup with croutons (G, L, O)
Main course: Breaded plaice fillet with potato mayonnaise salad (G, L, O, D)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

14.12.2026-
18.12.2026

English vegetarian

Monday
Starter: Yellow pepper cream soup with croutons (A, G, L)
Vegetarian alternative: Roasted dumplings with egg and herbs (A, C, G, L)

Tuesday
Starter: Celery cream soup with croutons and herbs (A, G, L)
Vegetarian alternative: Baked spinach pancake with crisp salad (A, C, G, L, O)

Wednesday
Starter: Hearty beef bouillon with liver dumplings (A, C, G, L)
Vegetarian alternative: Grilled halloumi with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes with herb and garlic dip

Thursday
Starter: Broccoli cream soup with croutons (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Spinach dumplings with Parmesan and tomato compote (A, C, G, L, O)

Friday
Starter: Creamy vegetable soup with croutons (G, L, O)
Vegetarian alternative: Tortellini with ricotta filling and light herb sauce (A, C, G, L, O)

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

21.12.2026-
25.12.2026

Deutsch

Montag
Vorspeise: Erdäpfel-Cremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Hauptgericht: Hühner-Souvlaki mit Pommes und hausgemachter Cocktailsauce (A, C, G)

Dienstag
Vorspeise: Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons (A, G, L)
Hauptgericht: Cevapcici nach Art des Hauses mit Krautsalat, Ajvar und Pitabrot (A, C, G, L, O)

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Frittaten (A, C, G, L)
Hauptgericht: Piccata Milanese von der Pute mit Pasta und Paradeisersauce (A, C, G, L)

Donnerstag
Weihnachten

Freitag
Weihnachten

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

Business Lunch

21.12.2026-
25.12.2026

Deutsch vegetarisch

Montag
Vorspeise: Erdäpfel-Cremesuppe mit Croutons (A, G, L)
Vegetarische Alternative: Erdäpfel-Zucchini-Puffer auf Salat mit Soja-Dip (F, M, L)

Dienstag
Vorspeise: Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons (A, G, L)
Vegetarische Alternative: Kärntner Kasnudeln mit Prauner Butter und konfierten Paradeisern (A, C, G, L)

Mittwoch
Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Frittaten (A, C, G, L)
Vegetarische Alternative: Ravioli gefüllt mit Paradeiser und Mozzarella dazu herzhafte Paradeisersauce

Donnerstag
Weihnachten

Freitag
Weihnachten

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

21.12.2026-
25.12.2026

English

Monday
Starter: Cream of potato soup with croutons (A, G, L)
Main course: Chicken souvlaki with fries and homemade cocktail sauce (A, C, G)

Tuesday
Starter: Garlic cream soup with black bread croutons (A, G, L)
Main course: Cevapcici, house style, with cabbage salad, ajvar and pita bread (A, C, G, L, O)

Wednesday
Starter: Hearty vegetable bouillon with pancake strips (A, C, G, L)
Main course: Turkey piccata Milanese with pasta and tomato sauce (A, C, G, L)

Thursday
Christmas

Friday
Christmas

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

21.12.2026-
25.12.2026

English vegetarian

Monday
Starter: Cream of potato soup with croutons (A, G, L)
Vegetarian alternative: Potato and zucchini fritters on salad with soy dip (F, M, L)

Tuesday
Starter: Garlic cream soup with black bread croutons (A, G, L)
Vegetarian alternative: Carinthian cheese dumplings (Kasnudeln) with browned butter and confit tomatoes (A, G, C, L)

Wednesday
Starter: Hearty vegetable bouillon with pancake strips (A, C, G, L)
Vegetarian alternative: Ravioli filled with tomato and mozzarella with hearty tomato sauce

Thursday
Christmas

Friday
Christmas

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

28.12.2026-
01.01.2027

Deutsch

Montag
Vorspeise: Paradeisersuppe mit Croutons und Kräuteröl (A, G, L, O)
Hauptgericht: Gebratene Hühnerkeule mit Natursaft und Erbsenreis (L, G, M)

Dienstag
Vorspeise: Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl (A, G, L, O)
Hauptgericht: Gebackenes Schollenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat (G, L, O, D)

Mittwoch
Vorspeise: Brokkolicremesuppe mit Croutons (A, G, L, O)
Hauptgericht: Faschierter Braten vom Rind mit Braterdäpfeln und Natursauce (A, C, G, L, M)

Donnerstag
Silvester

Freitag
Neujahr

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

28.12.2026-
01.01.2027

Deutsch vegetarisch

Montag
Vorspeise: Paradeisersuppe mit Croutons und Kräuteröl (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Gemüsestrudel mit Kräuterdip und Salat (A, C, G, L, O)

Dienstag
Vorspeise: Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Tortellini mit Ricottafülle dazu leichte Kräutersauce (A, C, G, L, O)

Mittwoch
Vorspeise: Brokkolicremesuppe mit Croutons (A, G, L, O)
Vegetarische Alternative: Asiatischer Eierreis nach Art des Chefs (C, F, H, L, M, O)

Donnerstag
Silvester

Freitag
Neujahr

Reservierung

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr
14,50 € (Vorspeise + Hauptgericht)
Letzte Bestellung: 13:45 Uhr

DAS NEU STADT

28.12.2026-
01.01.2027

English

Monday
Starter: Tomato soup with croutons and herb oil (A, G, L, O)
Main course: Roast chicken leg with natural gravy and pea rice (L, G, M)

Tuesday
Starter: Pumpkin cream soup with croutons and pumpkin seed oil (A, G, L, O)
Main course: Breaded plaice fillet with potato mayonnaise salad (G, L, O, D)

Wednesday
Starter: Broccoli cream soup with croutons (A, G, L, O)
Main course: Minced beef roast with roast potatoes and natural sauce (A, C, G, L, M)

Thursday
New Year's Eve

Friday
New Year's Day

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45

DAS NEU STADT

28.12.2026-
01.01.2027

English vegetarian

Monday

Starter: Tomato soup with croutons and herb oil (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Vegetable strudel with herb dip and salad (A, C, G, L, O)

Tuesday

Starter: Pumpkin cream soup with croutons and pumpkin seed oil (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Tortellini with ricotta filling and light herb sauce (A, C, G, L, O)

Wednesday

Starter: Broccoli cream soup with croutons (A, G, L, O)
Vegetarian alternative: Asian egg fried rice, chef's style (C, F, H, L, M, O)

Thursday

New Year's Eve

Friday

New Year's Day

Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00
14,50 € (starter + main course)
Last order: 13:45