



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





Montag

Vorspeise: Cremige Zucchini-cremesuppe mit Kräuter-Croutons (A, G, L, O)

Hauptgericht: Gebratenes faschiertes Laibchen dazu Erdäpfelpüree, Marchfelder Erbsen und Natursaft

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Kräuteröl (L, O)

Hauptgericht: Gegrillte Maishendlbrust auf Paradeiser-Jungzwiebel-Risotto (G, L, O)

Mittwoch

Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Kräuter-Frittaten und Schnittlauch (A, G, C, L)

Hauptgericht: Putenschnitzel natur mit cremiger Waldpilzsauce und Risibisi (G, L, O)

Donnerstag

Vorspeise: Waldpilz-cremesuppe mit Knoblauch-Croutons (A, G, L, O)

Hauptgericht: Gegrillte Schweinemedallions mit kräftiger Rotweinjus dazu Tagliatelle und gerösteten Zucchini (A, G, L, O)

Freitag

Vorspeise: Cremige Gemüse-cremesuppe mit Croutons und Petersilie (A, G, L, O)

Hauptgericht: Forellenfilet Müllerin Art mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel (D, H, G, L)



Reservierung

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



Montag

Vorspeise: Cremige Zucchini-cremesuppe mit Kräuter-Croutons (A, G, L, O)

Vegetarische Alternative: Spinat-Feta-Strudel mit Kräuterrahm und knackigem Salat

Dienstag

Vorspeise: Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Kräuteröl (L, O)

Vegetarische Alternative: Girasoli gefüllt mit Steinpilzen dazu Blattspinat, Kirschparadeiser, gebratene Pilze und gehobelter Parmesan

Mittwoch

Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Kräuter-Frittaten und Schnittlauch (A, G, C, L)

Vegetarische Alternative: Cremiges Karotten-Lauch-Risotto mit Fetakäse und Rucola (G, L, O)

Donnerstag

Vorspeise: Waldpilz-cremesuppe mit Knoblauch-Croutons (A, G, L, O)

Vegetarische Alternative: Gebackene Kartoffel-Frischkäsetaschen mit herzhaftem Gemüse-ragout (A, C, G, L, O)

Freitag

Vorspeise: Cremige Gemüse-cremesuppe 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



Monday

Starter: Creamy zucchini soup with herb croutons (A, G, L, O)

Main course: Pan-fried minced meat patty with mashed potatoes, Marchfeld peas and natural gravy

Tuesday

Starter: Carrot and ginger soup with green herb oil (L, O)

Main course: Grilled corn-fed chicken breast on tomato and spring onion risotto (G, L, O)

Wednesday

Starter: Hearty vegetable bouillon with herb pancake strips and chives (A, G, C, L)

Main course: Natural turkey schnitzel with creamy wild mushroom sauce and risi bisi (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



Monday

Starter: Creamy zucchini soup with herb croutons (A, G, L, O)

Vegetarian alternative: Spinach and feta strudel with herb cream and crisp salad

Tuesday

Starter: Carrot and ginger soup with green herb oil (L, O)

Vegetarian alternative: Girasoli 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 carrot and leek 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



Montag

Vorspeise: Karfiolcremesuppe mit Croutons (A, G, L)

Hauptgericht: Cremige Schinkenfleckerl mit Rahm und knackigem Salat (A, G)

Dienstag

Vorspeise: Kräftige Hühnerconsommé mit Grießnockerl (A, C, G, L)

Hauptgericht: Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle (A, C, G, L, O)

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: Hühnereinmachsuppe mit Gemüse und Croutons (A, G, L, O)

Hauptgericht: Schopfbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut (A, C, G, L, O)

Freitag

Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Petersilie (G, L, O)

Hauptgericht: Gegrilltes Lachsfilet 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



Montag

Vorspeise: Karfiolcremesuppe mit Croutons (A, G, L)

Vegetarische Alternative: Karamellisierte Krautfleckerl mit Rahm und knackigem Salat (A, G)

Dienstag

Vorspeise: Kräftige Hühnerconsommé mit Grießnockerl (A, C, G, L)

Vegetarische Alternative: Gratinierte Käsespätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch (A, C, G, L)

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: Hühnerinmachsuppe mit Gemüse und Croutons (A, G, L, O)

Vegetarische Alternative: Geröstete Knödel mit Ei, Schnittlauch 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



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

Starter: Hearty chicken consommé with semolina dumplings (A, C, G, L)

Main course: Creamy veal goulash with butter spaetzle (A, C, G, L, O)

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: Chicken ragout soup with vegetables and croutons (A, G, L, O)

Main course: Roast pork neck with bread dumplings and sauerkraut (A, C, G, L, O)

Friday

Starter: Creamy vegetable soup with parsley (G, L, O)

Main course: Grilled salmon 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



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

Starter: Hearty chicken consommé with semolina dumplings (A, C, G, L)

Vegetarian alternative: Baked cheese spaetzle with fried onions and chives (A, C, G, L)

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: Chicken ragout soup with vegetables and croutons (A, G, L, O)

Vegetarian alternative: Pan-fried dumplings with egg, chives 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



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

Vorspeise: Paradeisersuppe mit Croutons und Kräuteröl (A, G, L, O)

Hauptgericht: Gebratene Hühnerkeule mit Natursaft und Erbsenreis (L, G, M)

Freitag

Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Petersilie (G, L, O)

Hauptgericht: Fish & Chips mit Sauce Tartare (G, L, O, D)



Reservierung

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

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, G, C, L)

Mittwoch

Vorspeise: Kräftige Gemüsebouillon mit Frittaten (A, C, G, L)

Vegetarische Alternative: Mezzelune gefüllt mit Paradeiser und Mozzarella dazu herz hafte Paradeisersauce

Donnerstag

Vorspeise: Paradeisersuppe mit Croutons und Kräuteröl (A, G, L, O)

Vegetarische Alternative: Asiatischer Eierreis nach Art des Chefs (C, F, H, L, M, O)

Freitag

Vorspeise: Cremige Gemüsecremesuppe mit Petersilie (G, L, O)

Vegetarische Alternative: Gemüsestrudel mit Kräuterdip und Salat (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

16.11.2026-
20.11.2026

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

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)

Friday

Starter: Creamy vegetable soup with parsley (G, L, O)

Main course: Fish & chips with tartar sauce (G, L, O, D)



Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00

14,50 € (starter + main course)

Last order: 13:45



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: Mezzelune filled with tomato and mozzarella with hearty tomato sauce

Thursday

Starter: Tomato soup with croutons and herb oil (A, G, L, O)

Vegetarian alternative: Asian egg fried rice, chef's style (C, F, H, L, M, O)

Friday

Starter: Creamy vegetable soup with parsley (G, L, O)

Vegetarian alternative: Vegetable strudel with herb dip and salad (A, C, G, L, O)



Reservation

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00

14,50 € (starter + main course)

Last order: 13:45



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: Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Gebäck (L, G, M)

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



Montag

Vorspeise: Gelbe Paprikacremesuppe mit Croutons (A, G, L)

Vegetarische Alternative: Gratinierte Spinat-Palatschinke mit knackigem Salat (A, C, G, L, O)

Dienstag

Vorspeise: Selleriecremesuppe mit Croutons und Kräutern (A, G, L)

Vegetarische Alternative: Gegrillter Halloumi mit mediterranem Gemüse und Rosmarinerdäpfeln dazu Kräuter-Knoblauch-Dip

Mittwoch

Vorspeise: Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel (A, C, G, L)

Vegetarische Alternative: Warmer asiatischer Glasnudelsalat mit gegrillten Tofuwürfeln (A, F, L, M, H, O)

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



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: Currywurst with homemade curry sauce and bread roll (L, G, M)

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



Monday

Starter: Yellow pepper cream soup with croutons (A, G, L)

Vegetarian alternative: Baked spinach pancake with crisp salad (A, C, G, L, O)

Tuesday

Starter: Celery cream soup with croutons and herbs (A, G, L)

Vegetarian alternative: Grilled halloumi with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes with herb and garlic dip

Wednesday

Starter: Hearty beef bouillon with liver dumplings (A, C, G, L)

Vegetarian alternative: Warm Asian glass noodle salad with grilled tofu cubes (A, F, L, M, H, O)

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