

Herzlich Willkommen im Restaurant „Montgelas“ auf Schloss Neufahrn

Ein geschichtlicher Rückblick

Neufahrn als Herrnsitz wird erst im 14. Jahrhundert greifbar, ist also vergleichsweise jung. Bis 1448 ist ein Geschlecht der Haselbeck nachzuweisen, von denen Neufahrn an Herzog Heinrich den Reichen verkauft wurde. Die Landshuter Herzöge behielten die Hofmark allerdings nicht, sondern verkauften 1463 an Christian und Georg Eberspeck.

Nach 1501 war der Landshuter Kastner Simon Kraus zu Münchsdorf der Besitzer, dann Wolf von Haunsparg, dessen Familie sie bis 1698 behielt.

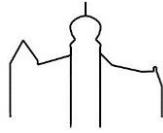
Die Haunsparger dürften wohl das Schloss in seinen heutigen Grundzügen unter Verwendung des mittelalterlichen Grundrisses erbaut haben. Sie mussten auf jeden Fall den Wiederaufbau im Dreißigjährigen Krieg leisten, da das Schloss im Juni 1633 von den Schweden zerstört worden war.

Die Neufahrner hatten unter der Leitung des Pfarrers Reimann von Asenkofen, der dafür am Schlossportal erschossen wurde, lange Zeit Widerstand geleistet.

Danach lösen sich illustre Besitzer ab. Im 18. Jahrhundert Emanuel Graf Arco, dann die Törring. Um die Jahrhundertwende gehört es dem Grafen Holnstein, der an Graf Montgelas verkauft. Seit 1834 blieb es im Besitz der Fürsten Thurn und Taxis.

Im Jahre 1988 ging Schloss Neufahrn in das Eigentum der Familien Beer und Sicheneder über, seit 1990 befindet es sich nun im Besitz der Familie Beer. Seit der Eröffnung 1989 besuchten Gäste aus aller Welt das Schlosshotel Neufahrn, es ist weit über die Landesgrenze hinaus bekannt, steht für gehobene Küche und Service und bietet den idealen Rahmen für jegliche Feier oder Veranstaltung der besonderen Art.

Hochzeiten – Restaurant – Tagungen – Ritteressen – Events



BROTZEITKARTE



TWISTER

Mayonnaise | Ketchup

€ 6,90

BAYERISCHER WURSTSALAT

Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 10,50

SCHWEIZER WURSTSSALAT

Käsestreifen | Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 11,50

KASBRETT'L

Verschiedene Käsesorten | Obazda | Weintrauben | Walnüsse | Brotkorb

€ 12,00

DREIERLEI KLASSIKER BRETT'L

Wurstsalat | Hausgeräuchertes | Obazda | Brotkorb

€ 12,50

DEFTIGES SCHLOSS BRETT'L

Geräuchertes | Wurst | Käse | Schmalz | Obazda

Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 13,90

SCHLOSS CURRYWURST

Twister | Currysoße | Ketchup | Mayonnaise

€ 13,90

HAUSEGEMACHTE SPEZIALITÄTEN AUS DEM SCHLOSS

Hauseigenes Geräuchertes | Essiggurken | Apfel-Griebenschmalz | Brotkorb

€ 14,20

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

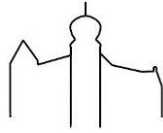
Schweinelende | Twister | Schlossgartensalat

€ 16,90

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Schweinelende | Käse | Schinken | Twister | Preiselbeeren

€ 17,90



EMPFEHLUNG DES HAUSES



BAUERNENTE VOM LUGEDER HOF

¼ Bauernente | Kirschsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut

€ 22,50

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

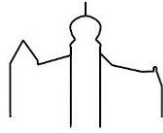
Gänsekeule | Kirschsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut

€ 24,50

GESCHMORTE SCHLOSSROULADE

Rinderroulade | Balsamicosoße | Kartoffel-Karotten-Püree | Blaukraut

€ 24,50



VORSPEISEN



SCHLOSSGARTENSALAT

Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten
Pfirsich-Sekt-Dressing | Brotchip

Klein € 6,90

Groß € 9,90

VORSPEISENPLATTE

Verschiedene Köstlichkeiten aus der Schlossküche
pro Person € 13,90

WARME VORSPEISE

Seeteufel | cremiges Bierrisotto | Speck | Weißwein
€ 16,50

SUPPEN



RINDERKRAFTBRÜHE

Brühe | Bratstrudel
€ 6,90

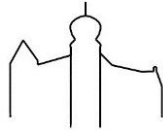
PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

Petersilienwurzelsuppe | Gemüse-Wan-Tan
€ 7,90

VEGAN

KAROTTENCREMESUPPE

Karottencremesuppe | Petersilien-Pesto
€ 7,50



SALATBAR



WINTERLICHER SCHLOSSGARTENSALAT

Salatgesteck | geröstete Brotwürfel | Gurken | Tomaten | Paprika
Karotten | Oliven | geröstete Nüsse | Antipasti | Pfirsich-Sekt-Dressing

€ 16,50

Optional dazu:

Mit Hähnchenbruststreifen | Kokos-Panade

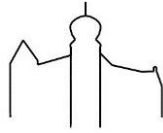
€ 25,40

Mit gebratenen Garnelen | 6 Stück

€ 25,70

Mit hausgebeizten Lachsstreifen

€ 26,00



VEGAN



GEMÜSEBRATWÜRSTL

Gemüsebratwürstl | Tomatensoße | gebratenes Gemüse | Kartoffelstroh

€ 13,90

VEGETARISCH



GEMÜSESTRUDEL

Gemüsestrudel | Tomatensoße | gebratene Austernpilze | kleiner Schlossgartensalat

€ 17,90

GEBACKENER FETAKÄSE

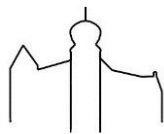
Gebackener Fetakäse | Grillgemüse | kleiner Schlossgartensalat

€ 19,80

STEINPILZ-PANZEROTTI

Steinpilz-Panzerotti | Sahnesoße | gebratenes Gemüse | kleiner Schlossgartensalat

€ 19,90



FISCHGERICHTE



LACHSFILET

Gebratenes Lachsfilet | Safransoße
Schlosskartoffeln | Tomaten-Lauchgemüse
€ 27,50

SEETEUFEL

Gebratener Seeteufel im Speckmantel | Rotweinssoße
Risolée kartoffeln | Rahmsauerkraut
€ 29,50

FLEISCHGERICHTE



SCHWEINEFILET-MEDAILLONS UNTER DER PILZKRUSTE

Gebratenes Schweinefilet-Medallions | Pilzkruste | Sherrysoße
Spätzle | Karottengemüse
€ 26,90

RINDERLENDENSTEAK

Rosa gebratenes Rinderlendensteak | Balsamicosoße
Drillingskartoffeln | Mischgemüse
€ 34,00

LAMMKARREE

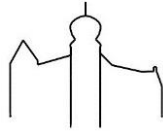
Gebratenes Lammkarree | Thymiansoße | gebratene Polenta | Bohnengemüse
€ 34,90

AUS DER HEIMAT



STRAUßENBURGER

Straußenfleisch aus dem Straußenhof Piegendorf | Tomaten | Käse | Kartoffel-Rösti
Twister | Ketchup | Mayonnaise
€ 24,90



AUS DER SCHLOSSPATISSERIE

ZIMTBECHER

3 Kugeln | Zimteis | Sahne | Frische Früchte

€ 7,80

CREME BRÛLEE

Creme Brûlée | Spekulatuseis

€ 8,90

LEBKUCHENMOUSSE

Lebkuchenmousse | Zimt-Zwetschgen

€ 8,90

MOUSSE VON DER DUNKLEN UND WEIßEN SCHOKOLADE

Mousse | Glühwein-Orangenfilet

€ 8,90

SÜSSE DESSERTPLATTE

Süße Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person € 13,90

AUS DER KÄSEECKE

BERGKÄSE

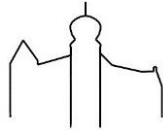
Bergkäse | Walnüsse | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 11,00

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Französische Käseauswahl | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 13,90



FÜR DIE SCHLOSS-ZWERGERL



„KLEINER RÄUBER“

... ein Teller und Besteck, zum stibitzen“

€ 0,00

KARTOFFELKNÖDEL

Kartoffelknödel | Bratensoße

€ 4,20

SPÄTZLE

Spätzle | Rahmsoße

€ 6,50

TWISTER

Ketchup | Mayonnaise

€ 6,90

KINDERSCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ | Gurkensalat oder Twister | Ketchup | Mayonnaise

€ 11,50

KUGEL EIS

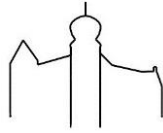
Vanille- oder Schokoladeneis | Smarties | Waffel

€ 3,00

SCHATZKISTE

„Schloss Schatzkiste“ | Vanilleeis | Schokoladeneis | verborgener Schatz

€ 4,10



EISKARTE



EIS ESPRESSO

Espresso | Vanilleeis

€ 5,80

EISKAFFEE

Eiskaffee | Vanilleeis | Sahne

€ 6,50

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade | Schokoladeneis | Sahne

€ 6,90

WEIHNACHTSBECHER

Weihnachtsbecher | Zimteis | Vanilleeis

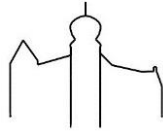
ohne Sahne € 6,50

mit Sahne € 7,50

EIS HEISS

Vanilleeis | warmes Beerenragout | Likör | Sahne

€ 7,80



ZUSATZBESTELLUNGEN



PORTION PREISELBEEREN

€ 0,80

EXTRA SOSSE

€ 1,50

BROTKORB

€ 3,00

MEHRWEG-MITNAHMEBOX

€ 8,50 mit Pfand

Fischspeisen sind zu 99% grätenfrei

Wir sind stets um das Wohl unserer Gäste besorgt!

Bei Fragen zu Inhaltstoffen oder Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

Wir informieren Sie über mögliche Allergene und sind gerne bei der Auswahl eines geeigneten Gerichts behilflich.