

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 Haunsperg, dessen Familie sie bis 1698 behielt. Die Haunsperger 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-Ringlfritten mit Mayonnaise und Ketchup

5,90 €

Kasbrett'l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda, Weintrauben und Walnüsse, dazu Brot
und Brezen

7,90 €

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

8,50 €

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

8,90 €

Schlosscurrywurst - mit Twister und Currysauce

9,90 €

Dreierlei Klassiker Brettl

Wurstsalat, Erdäpfelkäse und Hausgeräuchertes mit Brot und Brezen

10,90 €

Deftiges Schlossbrett'l

Brotzeitbrett'l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz, Obazda, Brot und
Brezen

12,50 €

Hausgemachte Spezialitäten aus dem Schloss

Hauseigenes Geräuchertes mit selbst eingelegten Essiggurken, Apfel-
Griebenschmalz, dazu Brot und Brezen

13,50 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister und kleinem Schlossgartensalat

15,90 €

Gerne servieren wir ihnen einen weiteren Brotkorb zu 3,00 €

„Spargel Karte“

Vorspeise

Gebratenes Roastbeef an mariniertem Spargelsalat
9,80 €

Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen
6,90 €

Portion Abensberger Spargel mit neuen Kartoffeln
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder Butter
13,90 €

dazu wahlweise :

Schinken
16,90 €

Schweinefilet Medaillons
26,90 €

Gebratenes Doraden Filet
23,00 €

Scampis 5 Stück
19,50 €

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis
6,20 €

Vorspeisen

Kleiner Schlossgartensalat

Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-Sektdressing, Gurken, Tomaten und Karotten

5,50 €

Großer Schlossgartensalat

mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-Sektdressing und geröstete Brotwürfel

9,90 €

Vorspeisenplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche
pro Person 9,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe mit Brotwürfeln

5,90 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

6,20 €

Schloss-Bowls

Vegetarische Bowl:

Verschiedene Blattsalate,
Gurken, Tomaten
Karotten, Paprika
Spargelsalat,
Feldsalat,
Orangenfilets
Fetakäsewürfel
dazu French Dressing
15,80 €

Bayrische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
Feldsalat,
Kartoffelsalat,
Gurken, Tomaten, Karotten
Kleine Schnitzel
Zwiebeln,
Gouda,
Nüsse
dazu Kartoffeldressing
17,80 €

Italienische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
Gurken, Tomaten,
Rucola
Antipasti, marinierte Physalis,
gebratene Rinderfilet Spitzen
Parmesanraspel, Oliven,
dazu Balsamico Dressing
18,50 €

Vegan

Mandelbällchen im Salatnest
dazu Avocadospalten und Chutney
14,80 €

Vegetarisch

Spargel Ravioli in feiner Sahnesoße
dazu ein kleiner Schlossgartensalat
15,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
dazu ein kleiner Schlossgartensalat
14,90 €

Gebackene Spinatknödel in Pilzsoße
umlegt mit Spargelspitzen
dazu ein kleiner Schlossgartensalat
14,90 €

Fischgericht

Lachsfilet an Senfsauce auf Spargelragout
umlegt mit Risoleékartoffeln
19,90 €

Fleischgerichte

Hähnchenbrust im Speckmantel an Estragonsoße mit Tagliatelle
und Mandelbrokkoli
18,50 €

Rinderlendensteak an Kräuterbutter mit Röstkartoffeln und
einen kleinem Schlossgartensalat
22,50 €

Saltimbocca vom Kalb an Rotweinssoße
auf Risotto umlegt mit Gemüse
24,90 €

„Was Besonderes“

Herzhaft gefüllte Schlossroulade vom Rind an Balsamico-Soße mit
Kartoffelpüree und glacierten Karotten
19,50 €

Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis umlegt auf marinierten Erdbeeren

5,20 €

Fruchtplatte

Marinierte Erdbeeren

5,90 €

Tonkabohnen Creme-Brûlée
mit frischen Früchten

7,20 €

Limetten-Mascarponecreme an frischen Früchten

6,80 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person 8,90 €

Aus der Käseecke

Heu-Blütenkäse mit Kürbischutney

7,50€

Französische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen
dazu Feigensenf Chutney

9,90 €

Für die Schlosszwergerl

„Kleiner Räuber“

...ein Teller und Besteck für Dich, damit Du bei Mama und Papa
was vom Teller stibitzen kannst

0,00 €

Portion Pommes
mit Ketchup und Mayonnaise

5,50 €

Spätzle mit Soße

5,50 €

Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Gurkensalat oder Pommes
dazu Ketchup und Mayonnaise

9,90 €

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Smarties und Waffel

2,00 €

Eine Mysteriöse „Schloss Schatzkiste“
gefüllt mit Eis und einem Verborgenen Schatz

2,30 €

Eis Karte

Kugel Sorbet an frischen Früchten
wahlweise: Himbeere, Zitrone, Apfel
je Kugel 2,50 €

...und zusätzlich mit Prosecco aufgegossen:
je Kugel mit Prosecco 5,50 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis und Sahne
4,50 €

Heiße Schokolade mit Schokoladeneis
5,00 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne
5,00 €

Sanfter Engel: Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne
5,00€

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis
mit Schokolade, Vanille und Erdbeere
mit Sahne 5,00 €
ohne Sahne 4,50 €

Eis-Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout
und Sahne
6,80 €

Vegan

Eisbecher mit 3 Kugeln Eis:
Schoko-Waldfrucht, Vanille und Karamell-Toffee
5,90 €

Lactosefrei

Karamell-Toffee-Eisbecher
5,90 €

Gerne servieren wir Ihnen noch zusätzlich zu ihrer Bestellung:

Portion Ketchup		0,30 €
Portion Mayonnaise		0,30 €
Kleines Glas Preiselbeeren		0,50 €
Extra Soße laut Karte		1,00 €
1 Kugel Hausgemachtes Griebenschmalz		1,00 €
Zusätzlicher Brotkorb		3,00 €
Mehrweg-Mitnahmebox	Pfand	8,00 €
Einweg-Mitnahmebox		kostenlos

Unser Fischfilet auf der Karte ist zu 99% Grätenfrei