

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

Ringfritten mit Mayonnaise und Ketchup

4,50 €

Hausgemachte Spezialitäten aus dem Schloss

Hauseigenes Geräuchertes mit selbst eingelegten Essiggurken,

Apfel-Griebenschmalz, dazu Brot und Brezen

12,50 €

Deftiges Schlossbrett'l

Brotzeitbrett'l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz,

Obazda, Brot und Brezen

11,00 €

Kasbrett'l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda, Weintrauben und

Walnüsse, dazu Brot und Brezen

7,90 €

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

7,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

8,40 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister und Gartensalat

15,90 €

Schlosscurrywurst - mit Twister und Currysauce

8,90 €

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

Pfifferlingskarte

Vorspeise

Gemüseterrine mit gebratenen Pfifferlingen
an Kartoffelrösti und Rucolasalat

10,50 €

Hauptgang

Gebratene Pfifferlinge in Rahmsoße mit Spätzle
und buntem Marktgemüse

wahlweise mit:

Rosa gebratenem Wildschweinrücken 21,00 €

Oder

Geschmorter Rehkeule 16,80 €

Semmelknödel in Pfifferlingssoße mit Beilagensalat

10,50 €

Dessert

Marinierte Beeren mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Vorspeisen

Großer Schlossgartensalat

mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-Sektdressing
und geröstete Brotwürfel

7,90 €

Kleiner Schlossgartensalat

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

4,50 €

Vorspeisenplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche
pro Person 8,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießnockerl

6,20 €

Pfifferlingscremesuppe mit Croutons

6,90 €

Schloss-Bowls

Bayrische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
gebeiztem Saibling,
Radieschen,
Zwiebeln, Karotten,
Gurken, Tomaten,
Beeren und Nüssen,
Emmenthaler
und Kartoffelsalat
dazu Joghurt Dressing
15,80 €

Vegetarische Bowl:

Verschiedene Blattsalate,
Kichererbsen, Avocado,
Karotten, Gurken,
Tomaten, Paprika,
Couscoussalat, Oliven,
Brotcoutons,
Nüsse, Ananas und Feige
dazu Pfirsich Sekt Dressing
12,80 €

Italienische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
Gurken, Tomaten,
Parmaschinken, Rucola,
Grillgemüse, Melone,
Parmesanraspel, Oliven,
dazu Balsamico Dressing
14,90 €

Vegan

Gemüsebällchen mit pikantem Chutney
im Salatnest
12,50€

Vegetarisch

Mediterran Gefüllte Wraps mit Kräuterdip im Salatnest
13,50 €

Ravioli mit Frischkäse-Steinpilzfüllung
mit gebratenen Pfifferlingen
an Sahneseiße und dazu ein Beilagensalat
13,80 €

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagensalat
14,80 €

Fischgericht

Gebratenes Saiblingsfilet an Weißweinsauce
auf Kartoffel-Pfifferlingsragout

18,70 €

Fleischgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus
dazu gebackene Kartoffelkugeln und Paprikagemüse

24,50 €

Rinderlendensteak an Portweinsauce
mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse

27,50 €

Schweinefiletmedaillons an Pfifferlingsauce
mit Spätzle und buntem Marktgemüse

19,80 €

„Aus der Heimat“

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak an Portweinsauce
dazu Kartoffelgratin und Pfifferlingsgemüse

30,50 €

Kleiner Schlossgartensalat

Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-
Sektdressing Gurke, Tomaten, Karotten

4,50 €

Aus der Schlosspatisserie

Mokkamousse auf Beerensalat

7,80 €

Crème Brûlée an frischen Früchten

6,90 €

Fruchtplatte:

Verschiedene Früchte der Saison

4,80 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

ab 2 Personen

pro Person 8,90 €

Aus der Käseecke

Französische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen

dazu Kürbis-Apfel-Chutney

8,90 €

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

4,50 €

Spätzle mit Soße

4,50 €

Kinderschnitzel „Wiener Art“

mit Gurkensalat oder Pommes
dazu Ketchup oder Mayonnaise

9,90 €

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Smarties und Waffel

2,00 €

Eis Karte

Kugel Sorbet an frischen Früchten
wahlweise: Aprikose, Kirsch, Passionsfrucht
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 €

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis
mit Schokolade, Vanille und Erdbeere
mit Sahne 4,20 €
ohne Sahne 3,90 €

Eis-Heiß
3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout
und Sahne
5,50 €

Vegan
Eisbecher mit 3 Kugeln Eis:
Schoko-Waldfrucht, Cocos-Blaubeere 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 €