

# 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 mit Mayonnaise und Ketchup

6,90 €

Kasbrett´l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda,  
Weintrauben und Walnüsse,  
dazu einen Brotkorb

11,00 €

Bayerischer Wurstsalat  
mit Zwiebelringen  
dazu einen Brotkorb

10,50 €

Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen, Zwiebelringen  
dazu einen Brotkorb

11,50 €

Deftiges Schloss Brett´l

Brotzeitbrett´l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz, Obazda  
dazu einen Brotkorb

13,90 €

Schloss Currywurst - mit Twister und Currysauce

13,90 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister dazu servieren wir Preiselbeeren

16,90 €

Spezial

Geräuchertes vom Schloss mit Meerrettich und Essiggurken  
dazu einen Brotkorb

11,00€

*Gerne servieren wir ihnen einen weiteren Brotkorb zu 3,00€  
oder frische Brezeln zu 1,20 €*

# Pfifferlingskarte

Rinderfiletcarpaccio mit Sommerlichen Salatgesteck und  
gebratenen Pfifferlingen

17,80 €

\*\*\*

Pfifferlingscremesuppe mit Brotroutons

8,20 €

\*\*\*

Hirschrücken rosa gebraten an Pfifferlingssoße  
mit Spätzle und Pfifferlingsgemüse

38,00€

\*\*\*

Tranchen von der Kalbslende mit Pfifferlingssoße  
dazu Tagliatelle und Pfifferlingsgemüse

39,00€

\*\*\*

Rinderbackerl an Pfifferlingssoße  
mit Kartoffelpüree und Pfifferlingsgemüse

28,50€

\*\*\*

Marinierten Blaubeerensalat mit Vanilleeis

8,90€

## Weinempfehlung

Forster Stift, Riesling, QbA, trocken

Weingut Kimich, Pfalz

# Vorspeisen

## Vorab als kleiner Starter

Hausgemachtes Griebenschmalz oder Kräutercreme  
mit Brotkorb  
3,50 €

## Schlossgartensalat

Bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-  
Sektdressing, Gurken, Tomaten Karotten und Brotwürfel

Kleine Schale 6,90 €

Große Schale 9,90 €

## Vorspeisenplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche  
pro Person 13,90 €

# Suppen

Brokkolicremesuppe mit Sauercream

7,80 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

6,90 €

# Salatbar

## Caesar Salad - Classic

Römersalat mit Croutons und Parmesan  
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven  
und Caesar Dressing

15,50 €

## Caesar Salad - Fetakäse

Römersalat mit Croutons und Parmesan  
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotte, Oliven,  
dazu Fetakäsewürfel an Preiselbeerdip

16,90 €

## Caesar Salad - Hähnchen

Römersalat mit Croutons und Parmesan  
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven  
dazu marinierte Hähnchenspieße  
und Caesar Dressing

17,50 €

# Vegan

Gemüsebällchen auf gebratenen Gemüse und Salatgesteck

14,80 €

# Vegetarisch

Pfifferlingsravioli mit gebratenem Gemüse in feiner Sahnesoße

17,50 €

Tagliatelle in Rucola Pesto  
mit gebratenen Gemüse und geriebenen Parmesan

14,20 €

Semmelknödel in Pfifferlingssoße  
mit kleinem Schlossgartensalat

16,80 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten einen  
kleinen Schlossgartensalat zu

6,90 €

# Fischgericht

Gebratenes Doradenfilet an Safransoße  
auf Ratatouillegemüse umlegt mit Risoléekartoffeln  
25,00 €

# Fleischgerichte

Hähnchenbrust unter der Pilzkruste an Estragonsoße mit  
Tagliatelle und Brokkoligemüse  
27,80 €

Rinderfiletsteak an Rotweinssoße  
mit Kartoffelkrapfen und Bohnenbündchen  
38,00 €

Schweinefiletspitzen in Waldpilzsoße  
mit Spätzle und Marktgemüse  
25,00€

# „Aus der Heimat“

Hausgemachte Bratensülze vom Schwein  
mit Ei, Essiggurken, Tomate und dazu Bratkartoffeln  
15,90 €

# Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis an mariniertes Beere

8,40 €

Mousse von der dunklen Schokolade an frischen Früchten

9,50 €

Crème Brûlée umlegt mit frischen Erdbeeren

9,50 €

Mokkamousse an frischen Beeren

9,50 €

Süße Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person 12,90 €

# Aus der Käsecke

Bergkäse

mit Weintrauben und geröstetem Weißbrot

11,00 €

Französische Käseauswahl

mit Weintrauben und Walnüssen

dazu Feigensenf Chutney und geröstetem Weißbrot

13,90 €

# Für die Schloss-Zwergel

„Kleiner Räuber“

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

0,00 €

Portion Twister  
mit Ketchup und Mayonnaise

6,90 €

Spätzle mit Soße

6,50 €

Kinderschnitzel

„Wiener Art“

mit Gurkensalat oder Twister  
dazu Ketchup und Mayonnaise

11,00 €

Eine Kugel  
Vanille- oder Schokoladeneis  
mit Smarties und Waffel

2,90 €

Eine mysteriöse  
„Schloss Schatzkiste“  
gefüllt mit Eis und einem verborgenem Schatz

3,50 €

# Eis Karte

Sorbet Variation (Vegan)  
dreierlei Sorbet der Saison  
8,80 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne  
6,90 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis  
5,80 €

Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahne  
6,90 €

## Eis-Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout, mit einem Schuss  
Likör verfeinert und Sahne  
7,80 €

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis  
Schokolade, Vanille und Erdbeere  
mit Sahne 7,50 €  
ohne Sahne 6,50 €

Caramel Toffee-Becher  
3 Kugeln Caramel Eis mit frischen Erdbeeren und Sahne  
7,90 €

## Gerne servieren wir Ihnen noch zusätzlich zu ihrer Bestellung:

Portion Ketchup		0,80 €
Portion Mayonnaise		0,80 €
Portion Preiselbeeren		0,80 €
Extra Soße laut Karte		1,50 €
Brotkorb		3,00 €
Mehrweg-Mitnahmebox	Pfand	8,00 €
Einweg-Mitnahmebox		Gratis

...unser Fischfilet auf der Karte  
ist zu 99% Grätenfrei