

Herzlich Willkommen im Restaurant „Montgelas“ auf Schloss Neufahrn

Ein geschichtlicher Rückblick

Neufahrn als Herrensitz 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.

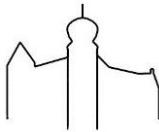
Die Neufahrner hatten unter der Leitung des Pfarrers Reimann von Asenkofen, der dafür am Schlossportal erschossen wurde, lange Zeit Widerstand geleistet.

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



POMMES

Mayonnaise | Ketchup

€ 6,00

BAYERISCHER WURSTSALAT

Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 11,50

SCHWEIZER WURSTSSALAT

Käsestreifen | Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 12,50

KASBRETT'L

Verschiedene Käsesorten | Obazda | Weintrauben | Walnüsse | Brotkorb

€ 12,90

DEFTIGES SCHLOSS BRETT'L

Geräuchertes | Wurst | Käse | Schmalz | Obazda

Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 13,90

SCHLOSS CURRYWURST

Pommes | Currysoße | Ketchup | Mayonnaise

€ 14,90

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Schweinelende | Pommes | kleiner Schlossgartensalat

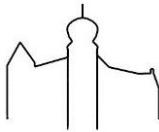
€ 18,90

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Schweinelende | Käse | Schinken | Pommes | Preiselbeeren

Kleiner Schlossgartensalat

€ 18,90



WINTERKARTE



RINDERFILETSPITZEN

Rinderfilet | Rotweinsoße | Spätzle | Marktgemüse

€ 22,90

RINDERBACKERL

Rinderbackerl | Rotweinsoße | Spätzle | Marktgemüse

€ 24,90

ROULADEN VOM RIND

Rinderroulade | Rinderspeck | Zwiebel | Essiggurken | Spätzle

Marktgemüse | Rotweinsoße

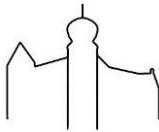
€ 25,90

KAISERSCHMARRN

Apfelmus | Vanilleeis

Klein € 7,50

Groß € 12,00



VORSPEISEN



KLEINER STARTER

Griebenschmalz | Apfel | Röstzwiebeln | Brotkorb

€ 4,90

VEGETARISCHER STARTER

Obazda | Rucola | Brotkorb

€ 4,90

SCHLOSSGARTENSALAT

Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten

Pfirsich-Sekt-Dressing | Brotchip

Klein € 7,50

Groß € 9,90

VORSPEISENPLATTE

Verschiedene Köstlichkeiten aus der Schlossküche

pro Person € 13,90

SUPPEN



LAUCHCREMESUPPE

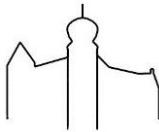
Lachsstreifen

€ 6,80

RINDERKRAFTBRÜHE

Brühe | Grießnockerl | Gemüsestreifen

€ 6,90



ZWISCHENGANG

SORBET

Passionsfrucht oder Cassis

ohne Sekt € 3,00

mit Sekt € 5,80

SALATBAR

WINTERLICHER SCHLOSSGARTENSALAT

Feldsalat | geröstete Brotwürfel | Gurken | Tomaten | Paprika

Karotten | Senf-Dressing

Optional dazu:

Gebratener Speck | Austernpilze

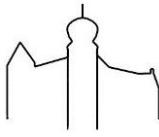
€ 10,90

Gebackenes Gemüse

€ 13,90

Gebratene Putenstreifen | Sojasoße | Sesam

€ 17,90



VEGAN

GEMÜSEBÄLLCHEN

Gemüsebällchen | gebratenes Gemüse | kleiner Schlossgartensalat
Aprikosen Chutney

€ 13,90

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE

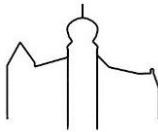
Spätzle | Käse | Sahne
Kleiner Schlossgartensalat

€ 17,90

RICOTTARAVIOLI

Ravioli | Sahnesoße | Ricotta | Austernpilze | Gemüse | Rucola
Kleiner Schlossgartensalat

€ 17,90



FISCHGERICHT

LACHSFILET

Lachsfilet | Senfsoße | Risoléekartoffeln | Tomaten-Lauchgemüse

€ 27,00

FLEISCHGERICHT

SCHWEINEFILETSPITZEN

Schweinefiletspitzen | Sherrysoße | Spätzle | Karottenstifte | Brokkoli

€ 26,50

HÄHNCHENBRUSTFILET

Hähnchenbrust | Estragonsoße | Tagliatelle | Marktgemüse

€ 27,90

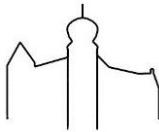
AUS DER HEIMAT



STRAUßENSTEAK AUS DEM STRAUßENHOF PIEGENDORF

Straußfleisch | Rotweinsoße | Bratkartoffeln | kleiner Schlossgartensalat

€ 28,50



AUS DER SCHLOSSPATISSERIE

TARTUFO-EIS

Tartufo-Eis | Fruchtragout

€ 6,90

MOUSSE VON DER DUNKLEN UND WEIßen SCHOKOLADE

Dunkle und weiße Schokolade | Früchte

€ 8,90

CREME BRÜLEE

Frische Früchte

€ 8,90

SÜSSE DESSERTPLATTE

Süße Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person € 13,90

AUS DER KÄSEECKE

BERGKÄSE

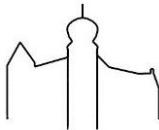
Bergkäse | Walnüsse | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 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

GURKENSALAT

Gurke | Essig | Öl | Gewürze

€ 2,50

POMMES FRITES

Ketchup | Mayonnaise

€ 6,90

SPÄTZLE

Spätzle | Soße

€ 7,50

KINDERSCHNITZEL

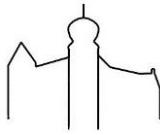
Schnitzel „Wiener Art“ | Pommes | Ketchup | Mayonnaise

€ 11,50

SCHATZKISTE

„Schloss Schatzkiste“ | Vanilleeis | Schokoladeneis | verborgener Schatz

€ 3,50



EISKARTE

EIS ESPRESSO

Espresso | Vanilleeis

€ 5,80

EISKAFFEE

Eiskaffee | Vanilleeis | Sahne

€ 6,50

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade | Schokoladeneis | Sahne

€ 6,90

SCHLOSSBECHER

3 Kugeln Eis | Schokolade | Vanille | Erdbeere

mit Sahne € 7,50

ohne Sahne € 6,50

EIS HEISS

Vanilleeis | warmes Beerengragout | Likör | Sahne

€ 7,80

WINTERBECHER

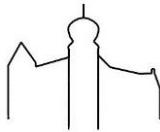
Schokoeis | Spekulatiuseis | Sahne | Früchte

€ 7,90

KARAMELLBECHER (VEGAN)

3 Kugeln Karamelleis | Kandierte Früchte

€ 7,90



ZUSATZBESTELLUNGEN

PORTION PREISELBEEREN

€ 0,80

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.