

# 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

6,90 €

## Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

7,40 €

## Cordon Bleu vom Schwein

mit Twister und Gartensalat

15,90 €

## Schlosscurrywurst

mit Twister und Currysauce

8,90 €

# Spargelkarte

## Vorspeise

Spargelsalat an hausgeräuchertem Schinken  
8,90 €

\*\*\*

## Suppe

Spargelcremesuppe mit grünen Spargelspitzen  
6,20 €

\*\*\*

## Hauptgang

Portion Abensberger Spargel mit neuen Kartoffeln  
und dazu Hollandaise oder zerlassene Butter  
13,80 €

### dazu auch Wahlweise:

Roastbeef	16,90 €
Filet vom der Dorade angebraten	20,50 €
Schnitzel von Kalbsrücken	24,50 €

\*\*\*

## Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis, Sahne und Sesamhippe  
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 €

Garnelensalat an Frühlingsalat

9,80 €

## Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

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

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockel

5,90 €

Bärlauchcremesuppe mit Broteroutons

6,20 €

# Schlosssalate

Rinderfiletcarpaccio mit frisch geriebenem Parmesan  
an Rucolasalat und Antipasti

13,90€

\*\*\*

Gebratene Kalbsleber mit Kräuterbutter  
an marinierten Salatspitzen

15,90 €

\*\*\*

Marinierte Antipasti mit frisch geriebenem Parmesan  
und Frühlingssalat

9,80 €

# Vegan

Gebackene Mandelbällchen mit pikantem Chutney  
im Salatnest  
12,50€

# Vegetarisch

Mediterran Gefüllte Wraps im Salatnest  
13,50 €

Spargel-Ricotta-Tortellini in Sahnesoße  
mit Beilagensalat  
13,60 €

Gemüselasagne auf Tomatensoße  
mit Beilagensalat  
14,80 €

# Fischgericht

Gebratene Garnelen in Weißweinsauce  
dazu in Pesto geschwenkte Tagliatelle und Gemüse  
16,50 €

# Fleischgerichte

Geschmorte Rinderbackerl an Balsamico-Soße  
mit Kartoffelstampf und mediterranem Gemüse  
18,90 €

Entrecote vom Rind an Rotweinsauce  
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat  
24,50 €

Schweinefiletmedaillons an Pilzsoße  
dazu Spätzle und buntes Marktgemüse  
19,90 €

## „Aus der Heimat“

Rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamico-Soße  
dazu Tagliatelle und Paprikagemüse  
29,50 €

### Kleiner Schlossgartensalat

Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-  
Sektdressing Gurke, Tomaten, Karotten  
4,50 €

# Aus der Schlosspatisserie

Erdbeer-Tiramisu an Ananassalat  
6,20 €

Variation von Schokoküchlein und  
Creme Brûlée an frischen Früchten  
8,90 €

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

4,00 €

Spätzle mit Soße

4,00 €

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

8,90 €

\*\*\*

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis  
mit Smarties und Waffel

1,50 €

# Eis Karte

Kugel Sorbet an frischen Früchten  
wahlweise: Himbeeren, Apfel, Zitrone  
je Kugel 1,90 €

...und zusätzlich mit Prosecco aufgegossen:  
je Kugel mit Prosecco 4,90 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis und Sahne  
3,80 €

Heiße Schokolade mit Schokoladeneis  
4,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne  
4,50 €

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  
4,90 €

## Vegan

Eisbecher mit 3 Kugeln Eis:  
Schoko-Waldfrucht, Cocos-Blaubeere und  
Karamell-Toffee  
4,90 €

## Lactosefrei

Karamell-Toffee-Eisbecher  
4,90 €