



Wild- und Herbstbuffet auf Schloss Neufahrn

Samstag – 30.09.2023 – ab 18:00 Uhr

Vorspeisen

Waldpilzsalat, Kürbissalat, Kürbismousse, Tomatensalat mit Balsamico, Bunte Blattsalate mit Dressing, Wildschweinschinken an mariniertem Gemüse

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Steinpilzcremesuppe mit Croutons

Hauptgang

Heimische Forelle, Wildgulasch vom Hirsch
Wildschweinrücken mit Walnußkruste, geschmorter Rehbraten,
Fasanenbrüstchen im Speckmantel, Kürbis-Pilzravioli in feiner Sahnesoße
dazu servieren wir: selbstgemachte Spätzle, Semmelknödel, gebackene
Kartoffelkugeln, glasiertes Blaukraut, Rosenkohl, Kartoffel-Gemüsekrapfen,
saisonales Marktgemüse

Dessert

Lauwarmer Zwetschgenröster,
süße Leckereien von Mousse und Creme aus der Schlosspatisserie

€ 59,00/Person – Wir bitten um Tischreservierung

Schlosshotel Neufahrn – Schlossweg 2 – 84088 Neufahrn i.NB
Tel.: 08773-7090 – message@schlosshotel-neufahrn.de

