

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 Haunspurg, dessen Familie sie bis 1698 behielt.

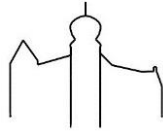
Die Haunspurger dürften wohl das Schloss in seinen heutigen Grundzügen unter Verwendung des mittelalterlichen Grundrisses erbaut haben. Sie mussten auf jeden Fall den Wiederaufbau im Dreißigjährigen Krieg leisten, da das Schloss im Juni 1633 von den Schweden zerstört worden war.

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

Mayonnaise | Ketchup

€ 6,90

BAYERISCHER WURSTSALAT

Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 10,50

SCHWEIZER WURSTSSALAT

Käsestreifen | Zwiebelringe | Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 11,50

KASBRETT'L

Verschiedene Käsesorten | Obazda | Weintrauben | Walnüsse | Brotkorb

€ 12,00

DEFTIGES SCHLOSS BRETT'L

Geräuchertes | Wurst | Käse | Schmalz | Obazda

Essiggurken | Ei | Tomaten | Brotkorb

€ 13,90

SCHLOSS CURRYWURST

Twister | Currysoße | Ketchup | Mayonnaise

€ 13,90

GEBACKENES HENDL

Hendl paniert | Kartoffelsalat | Salatgesteck | Remoulade

€ 14,90

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

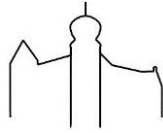
Schweinelende | Twister | Schlossgartensalat

€ 16,90

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Schweinelende | Käse | Schinken | Twister | Preiselbeeren

€ 17,90



STRAUßENKARTE



STRAUßENSTEAK AUS DEM STRAUßENHOF PIEGENDORF

Straußensteak | Rotweinsoße | Herbstliches Salatgesteck | Speck | Kräuter
Zwiebeln | Bratkartoffeln

Optional dazu:

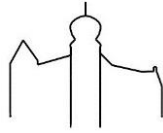
Straußensteak „Fruchtig“
Mit Mango und Orangen mariniert
€ 26,90

Straußensteak „Natur“
Natur gebraten und gewürzt
€ 26,90

Straußensteak „Whisky“
Mit Bourbon Whisky mariniert
€ 28,90

STRAUßENBURGER

Straußenfleisch | Burgersemmel | Salatgesteck | Pommes | Kartoffel-Rösti
Tomate | Käse | Ketchup | Mayonnaise
€ 24,50



VORSPEISEN



KLEINER STARTER

Griebenschmalz | Apfel | Röstzwiebeln | Brotkorb

€ 4,20

VEGETARISCHER STARTER

Tomatencreme | Rucola | Brotkorb

€ 4,20

SCHLOSSGARTENSALAT

Verschiedene Blattsalate | Tomaten | Gurken | Karotten

Pfirsich-Sekt-Dressing | Brotchip

Klein € 6,90

Groß € 9,90

VORSPEISENPLATTE

Verschiedene Köstlichkeiten aus der Schlossküche

pro Person € 13,90

SUPPEN



RINDERKRAFTBRÜHE

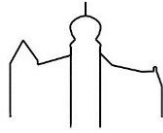
Brühe | Grießnockerl | Gemüse

€ 6,90

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbis | Kernöl | Kürbiskerne | Milchschaum

€ 7,90



ZWISCHENGANG



SORBET

Zitrone oder Cassis

ohne Sekt € 3,00

mit Sekt € 5,80

SALATBAR



HERBSTLICHER SCHLOSSGARTENSALAT

Salatgesteck | geröstete Brotwürfel | Gurken | Tomaten | Paprika

Karotten | Joghurtdressing

Optional dazu:

Gebratenen Hähnchenbruststreifen | Speck | Zwiebeln

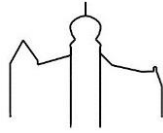
€ 14,90

Eingelegtem Kürbis

€ 15,90

Rindercarpaccio

€ 19,90



VEGAN



GEMÜSEBRATWÜRSTL

Gemüsebratwürstl | gebratenes Gemüse | kleiner Schlossgartensalat
Aprikosen Chutney

€ 13,90

MANDELBÄLLCHEN

Mandelbällchen | Salatgesteck | Aprikosen Chutney

€ 14,90

VEGETARISCH



CAMEMBERTBURGER

Camembert paniert | Tomaten | Preiselbeeren
saisonaler Salat | Twister | Mayonnaise | Ketchup
kleiner Schlossgartensalat

€ 17,90

KÜRBISRAVIOLI

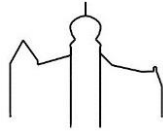
Ravioli | Kürbis | Gemüse | Sahnesoße | kleiner Schlossgartensalat

€ 18,90

GEMÜSE-LASAGNE

Gemüse | Käse | Rucola | Tomatensoße | kleiner Schlossgartensalat

€ 18,90



FISCHGERICHT



LACHSFORELLENFILET

Forellenfilet | Safransoße | Schlosskartoffeln | Tomaten | Lauchgemüse | Zitrone
€ 27,00

FLEISCHGERICHT



GESCHMORTE GÄNSEKEULE

Gänsekeule | Kirschsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut
€ 23,50

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

Schweinefilet-Medallions | Waldpilzsoße | Spätzle | glasierte Karottenstifte
€ 27,00

RINDERLENDENSTEAK

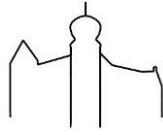
Rinderlendensteak | Rotweinsoße | Bohnenbündchen im Speckmantel
Kartoffelgratin
€ 32,00

AUS DER HEIMAT



HIRSCHROULADE

Roulade | Butterspätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren | kleiner Schlossgartensalat
€ 24,00



AUS DER SCHLOSSPATISSERIE



SPEKULATIUSMOUSSE

Spekulatius | Krokantippe | Kandierte Früchte

€ 8,50

ORANGENMOUSSE

Orangenmousse | Fruchtspiegel

€ 8,50

TARTUFO-EIS

Tartufo-Eis | Fruchtragout

€ 8,50

SÜSSE DESSERTPLATTE

Süße Dessertplatte aus der Schlosspatisserie
pro Person € 13,90

AUS DER KÄSEECKE



BERGKÄSE

Bergkäse | Walnüsse | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 11,00

GEBACKENEN ZIEGENKÄSE

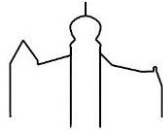
Gebackenen Ziegenkäse | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 12,90

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Französische Käseauswahl | Weintrauben | Feigensenf | geröstetem Weißbrot

€ 13,90



FÜR DIE SCHLOSS-ZWERGERL



„KLEINER RÄUBER“

... ein Teller und Besteck, zum stibitzen“

€ 0,00

SPÄTZLE

Spätzle | Rahmsoße

€ 5,00

POMMES FRITES

Ketchup | Mayonnaise

€ 5,00

KINDERSCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ | Gurkensalat oder Twister | Ketchup | Mayonnaise

€ 10,50

KARTOFFELKNÖDEL

Kartoffelknödel | Bratensoße

€ 4,00

KUGEL EIS

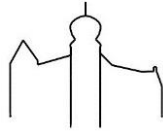
Vanille-oder Schokoladeneis | Smarties | Waffel

€ 3,00

SCHATZKISTE

„Schloss Schatzkiste“ | Vanilleeis | Schokoladeneis | verborgener Schatz

€ 3,00



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 Beerenragout | Likör | Sahne

€ 7,80

WALNUSSBECHER

Walnusseis | Sahne | Früchte

€ 7,90

KARAMELLBECHER (VEGAN)

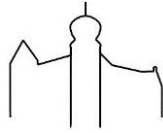
3 Kugeln Karamelleis | Kandierte Früchte

€ 7,90

SPAGHETTI EIS

Vanilleeis | Sahne | Beerensoße | Früchte

€ 8,90



ZUSATZBESTELLUNGEN



PORTION KETCHUP

€ 0,80

PORTION MAYONNAISE

€ 0,80

PORTION PREISELBEEREN

€ 0,80

EXTRA SOSSE

€ 1,50

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 Inhaltsstoffen 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.