

# 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-Ringlfritten mit Mayonnaise und Ketchup

5,90 €

## Dreierlei Klassiker Brettl

Wurstsalat, Obazda und Hausgeräuchertes mit Brot und Brezen

10,90 €

## Hausgemachte Spezialitäten aus dem Schloss

Hauseigenes Geräuchertes mit selbst eingelegten Essiggurken, Apfel-Griebenschmalz, dazu Brot und Brezen

13,50 €

## Deftiges Schlossbrett'l

Brotzeitbrett'l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz, Obazda, Brot und Brezen

12,50 €

## Kasbrett'l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda, Weintrauben und Walnüsse, dazu Brot und Brezen

7,90 €

Bayerischer Wurstsalat  
mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

8,50 €

Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

8,90 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister und kleinem Schlossgartensalat

15,90 €

Schlosscurrywurst - mit Twister und Currysauce

9,90 €

*Gerne servieren wir Ihnen einen weiteren Brotkorb zu 3,00 €*

# „Bärlauchzeit“

Bärlauchcremesuppe mit Brotwürfel

6,20 €

Bärlauch-Tagliatelle mit glasierten Karotten

dazu wahlweise :

mit

Geschmorten Rinderbackerl  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

22,50 €

oder

Geschmorte Schweinebackerl  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

21,50 €

Bärlauch-Gnocchi umlegt mit Gemüse

dazu ein kleiner Schlossgartensalat

16,90 €

# Vorspeisen

## Großer Schlossgartensalat

mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-Sektdressing  
und geröstete Brotwürfel

9,90 €

## Kleiner Schlossgartensalat

Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-  
Sektdressing, Gurken, Tomaten und Karotten

5,50 €

## Vorspeisenplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche  
pro Person 9,50 €

# Suppen

Süßkartoffelcremesuppe mit Kartoffelstroh

6,50 €

Wildkraftbrühe mit gebackenen Mandelbällchen

6,20 €

# Schloss-Bowls

## Vegetarische Bowl:

Verschiedene Blattsalate,  
Gurken, Tomaten  
Karotten, Paprika  
Falafel von der roten Beete  
Feldsalat,  
Orangenfilets  
Fetakäsewürfel  
dazu French Dressing  
14,80 €

## Bayrische Bowl:

Verschiedene Blattsalate  
Feldsalat,  
Kartoffelsalat,  
Gurken, Tomaten, Karotten  
Kleine Schnitzel  
Zwiebeln,  
Gouda,  
Nüsse  
dazu Kartoffeldressing  
17,80 €

## Italienische Bowl:

Verschiedene Blattsalate  
Gurken, Tomaten,  
Parmaschinken, Rucola  
Antipasti, marinierte Physalis  
Parmesanraspel, Oliven,  
dazu Balsamico Dressing  
16,80 €

# Vegan

Rotebeete Strudel auf Ratatouille  
mit Salatbouquet und Avocado  
14,80€

# Vegetarisch

Gemüseravioli in feiner Sahne Soße mit Gemüse  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat  
14,80 €

Gemüsecurryragout mit Spinatknödel  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat  
13,80 €

Gemüselasagne auf Tomatensoße  
umlegt mit Romanesco  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat  
14,90 €

# Fischgericht

Gebratenes Lachsfilet an Hummersoße  
auf Blattspinat umlegt mit Risolée kartoffeln

18,90 €

# Fleischgerichte

Schweinefiletspitzen in Pilzsauce  
mit Spätzle und Marktgemüse

20,50 €

Hirschrücken rosa gebraten an Preiselbeersoße  
mit gebackenen Kartoffel Kugeln  
und Blaukraut

24,50 €

Heimisches Rinderfilet, rosa gebraten an Balsamicosoße  
mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

31,50 €

# „Was Besonderes“

Bärlauchwürstl mit Kartoffelbrei und Dijonsenf  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

12,80 €

# Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis umlegt mit heißen Beeren

4,90 €

## Fruchtplatte

Verschiedene Früchte der Saison

5,90 €

Zweierlei von der Tonkabohne

Crème-Brûlée & Mousse

an eingelegten Rotwein Birnen

7,20 €

Passionsfruchtmousse mit eingelegten Granatapfelkernen

7,80 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person 8,90 €

# Aus der Käseecke

Französische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen

dazu Feigensenf Chutney

9,90 €

Heu-Blütenkäse mit Kürbischutney

7,00€



# 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

5,50 €

Spätzle mit Soße

5,50 €

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

9,90 €

\*\*\*

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis  
mit Smarties und Waffel

2,00 €

Eine Mysteriöse „Schloss Schatzkiste“  
gefüllt mit Eis und einem Verborgenen Schatz

2,30 €

# Eis Karte

Kugel Sorbet an frischen Früchten  
wahlweise: Aprikose , Apfel , Cassis  
je Kugel 2,50 €

...und zusätzlich mit Prosecco aufgegossen:  
je Kugel mit Prosecco 5,50 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis und Sahne  
4,50 €

Heiße Schokolade mit Schokoladeneis  
5,00 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne  
5,00 €

Sanfter Engel: Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne  
5,00€

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis  
mit Schokolade, Vanille und Erdbeere  
mit Sahne 5,00 €  
ohne Sahne 4,50 €

## Eis-Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout  
und Sahne  
6,80 €

## Vegan

Eisbecher mit 3 Kugeln Eis:  
Schoko-Waldfrucht, Vanille und Karamell-Toffee  
5,90 €

## Lactosefrei

Karamell-Toffee-Eisbecher  
5,90 €

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

Portion Ketchup	0,30 €
Portion Mayonnaise	0,30 €
Kleines Glas Preiselbeeren	0,50 €
Extra Soße laut Karte	1,00 €
1 Kugel Hausgemachtes Griebenschmalz	1,00 €
Zusätzlicher Brotkorb	3,00 €