

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

Sommer Brotzeitkarte

Twister mit Mayonnaise und Ketchup

6,90 €

Kasbrett´l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda,

Weintrauben und Walnüsse,

dazu einen Brotkorb

11,00 €

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebelringen

dazu einen Brotkorb

10,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen, Zwiebelringen

dazu einen Brotkorb

11,50 €

Deftiges Schloss Brett´l

Brotzeitbrett´l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz, Obazda

dazu einen Brotkorb

13,90 €

Schloss Currywurst - mit Twister und Currysauce

13,90 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister dazu servieren wir Preiselbeeren

16,90 €

Schnitzel vom Schwein mit Twister

dazu ein kleiner Schlossgartensalat

14,90 €

Gerne servieren wir ihnen einen weiteren Brotkorb zu 3,00€

oder frische Brezeln zu 1,20 €

Pfifferlingskarte

Rinderfiletcarpaccio mit Sommerlichen Salatgesteck und
gebratenen Pfifferlingen

17,80 €

Pfifferlingscremesuppe mit Brotroutons

8,20 €

Rehragout in Pfifferlingssoße
mit Spätzle dazu Rosenkohlgemüse

18,90 €

Roulade vom Rind an Pfifferlingssoße
mit Spätzle dazu Rosenkohlgemüse

27,50 €

Marinierten Blaubeerensalat mit Vanilleeis

8,90 €

Weinempfehlung

Forster Stift, Riesling, QbA, trocken

Weingut Kimich, Pfalz

Vorspeisen

Vorab als kleiner Starter

Hausgemachtes Griebenschmalz oder Kräutercreme
mit Brotkorb
3,50 €

Schlossgartensalat

Bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-
Sektdressing, Gurken, Tomaten Karotten und Brotwürfel

Kleine Schale 6,90 €

Große Schale 9,90 €

Vorspeisenplatte

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche
pro Person 13,90 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit drei verschiedenen Einlagen
6,90 €

Kräutercremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln
7,80 €

Zwischendurch

Sorbet von einer Kugel Zitrone oder einer Kugel Cassis

mit Sekt aufgegossen 5,80 €
ohne Sekt 3,00 €

Salatbar

Schlossgartensalat-Antipasti

Sommerliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln,
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven, Parmesan dazu
Antipasti und Caesar Dressing

15,50 €

Schlossgartensalat-Garnelen

Sommerliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln,
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotte, Oliven,
dazu gebratene Garnelen und Caesar Dressing

16,90 €

Schlossgartensalat - Parmaschinken

Sommerliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln,
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven dazu Melone
und frisch geschnittener Parmaschinken mit Caesar Dressing

17,50 €

Vegan

Spinatkrapfen an Aprikosenchutney im Salatnest umlegt mit
frischen Beeren

14,80 €

Vegetarisch

Tagliatelle in Petersilien-Pesto
mit gebratenen Gemüse und geriebenen Parmesan

14,20 €

Dreierlei Knödel mit
Käseknödel-Spinatknödel-Semmelknödel
in Pfifferlingssoße

16,80 €

Pfifferlingsravioli mit gebratenem Gemüse in feiner Sahnesoße

17,50 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten einen
kleinen Schlossgartensalat zu

6,90 €

Fischgericht

Gebratenes Doradenfilet an Safransoße mit Ratatouillgemüse
dazu Schlosskartoffeln

25,00 €

Fleischgerichte

Mediterran gefüllte Schweinefiletröllchen an Sherrysoße
mit Spätzle und Karottengemüse

25,00 €

Schnitzel vom Kalb an Preiselbeeren
mit Bratkartoffeln und einem kleinem Schlossgartensalat

27,50 €

Rinderlendensteak rosa gebraten an Rotweinssoße
mit gebackenen Kartoffelkugeln und Bohnengemüse

30,50 €

„Aus der Heimat“

Schlossburger vom Rind gefüllt mit Kartoffelrösti, Tomaten mit
Käse überbacken dazu Twister

22,00 €

Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis an marinierten Beeren

8,40 €

Mousse von der Passionsfrucht an Sesamhippen

9,50 €

Crème Brûlée umlegt mit frischen Erdbeeren

9,50 €

Mousse von der dunklen Schokolade an frischen Beeren

9,50 €

Süße Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

pro Person 12,90 €

Aus der Käsecke

Bergkäse

mit Weintrauben und geröstetem Weißbrot

11,00 €

Französische Käseauswahl

mit Weintrauben und Walnüssen

dazu Feigensenf Chutney und geröstetem Weißbrot

13,90 €

Für die Schloss-Zwengerl

„Kleiner Räuber“

...ein Teller und Besteck für Dich, damit Du bei Mama und Papa
was vom Teller stibitzen kannst

0,00 €

Portion Twister

mit Ketchup und Mayonnaise

6,90 €

Spätzle mit Soße

6,50 €

Kinderschnitzel

„Wiener Art“

mit Gurkensalat oder Twister
dazu Ketchup und Mayonnaise

11,00 €

Eine Kugel

Vanille- oder Schokoladeneis
mit Smarties und Waffel

2,90 €

Eine mysteriöse

„Schloss Schatzkiste“

gefüllt mit Eis und einem verborgenem Schatz

3,50 €

Eis Karte

Sorbet von einer Kugel Zitrone oder einer Kugel Cassis

mit Sekt aufgegossen 5,80 €
ohne Sekt 3,00 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis
5,80 €

Heiße Schokolade mit zwei Kugeln Schokoladeneis
und Sahne
6,90€

Eis-Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout, mit einem Schuss
Likör verfeinert und Sahne
7,80 €

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis
Schokolade, Vanille und Erdbeere
mit Sahne 7,50 €
ohne Sahne 6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen noch zusätzlich zu ihrer Bestellung:

Portion Ketchup		0,80 €
Portion Mayonnaise		0,80 €
Portion Preiselbeeren		0,80 €
Extra Soße laut Karte		1,50 €
Brotkorb		3,00 €
Mehrweg-Mitnahmebox	Pfand	8,00 €
Einweg-Mitnahmebox		Gratis

...unser Fischfilet auf der Karte
ist zu 99% Grätenfrei