

# 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**

# Weihnachts-Brotzeit

Twister - Ringfritten mit Mayonnaise und Ketchup

5,90 €

## Dreierlei Klassiker Brettl

Wurstsalat, Obazda und Hausgeräuchertes mit Brot und Brezen

10,90 €

## Deftiges Schlossbrettl

Brotzeitbrettl mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz, Obazda, Brot und

Brezen

12,50 €

## Kasbrettl

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

7,90 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Twister und Gartensalat

15,90 €

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

# Vorspeisen

Dreierlei vom Wild  
Geräucherte Entenbrust-Hirschschinken-Wildschweinterrine  
an Preiselbeerdip und Salatgesteck  
12,80 €

Carpaccio vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen  
und winterliches Salatgesteck  
9,50 €

Kleiner Schlossgartensalat  
Beilagensalat mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-  
Sektdressing, Gurken, Tomaten und Karotten  
6,50 €

Großer Schlossgartensalat  
mit verschiedenen Blattsalaten an Pfirsich-Sektdressing  
und geröstete Brotwürfel  
9,90 €

Warme Vorspeise  
Lauwarmer Zuckerschotensalat mit gebratener Jakobsmuschel  
14,80 €

Vorspeisenplatte  
mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche  
pro Person 12,50 €

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklöschchen und Gemüsestreifen

6,80 €

Pastinakencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

7,90 €

Räucherlachscremesuppe mit Meerrettichsahne

8,90 €

# Zwischengang

Zitronensorbet

Cassissorbet

Aprikosensorbet

je 3,00 €

Wahlweise mit Sekt aufgegossen

5,80 €

# Salatbar

## Schlossgartensalat-Antipasti

Winterliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln  
und Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten. Oliven  
dazu Parmesan und Antipasti an Joghurt Dressing

15,50 €

## Schlossgartensalat-Ziegenkäse

Winterliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln  
und Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten. Oliven  
dazu gebackene Ziegenkäse-Feigensenf und Joghurt Dressing

16,50 €

## Schlossgarten-Hähnchen

Winterliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln  
und Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten. Oliven  
dazu gebratene Hähnchenstreifen Dressing

17,90 €

# Vegan

Topinambur-Gemüsebällchen im Salatnest  
umlegt mit eingelegten Feigen  
15,90 €

# Vegetarisch

Gemüseravioli in feiner Sahnesoße  
mit gebratenen Gemüse  
17,50 €

Kürbis-Kartoffelstrudel auf Ratatouillegemüse  
17,50 €

Aubergine-Cordon Bleu auf Süsskartoffelpommes  
17,50 €

Gerne servieren wir Ihnen zusätzlich  
einen kleinen Schlossgartensalat  
6,50 €

# Fischgerichte

Gebratenes Rotbarbenfilet an Djon-Senfsoße  
an Ratatouillegemüse umlegt mit Schlosskartoffeln  
25,00 €

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an Safransoße  
mit Perlgraupenrisotto und glasieren Kirschtomaten  
25,00 €

# Fleischgerichte

Schweinefilet Medaillons unter der Kräuterkruste an Sherrysoße  
mit Spätzle und Marktgemüse  
25,00 €

Geschmorte Gänsekeule an Kirsch-Balsamico-Soße  
auf Blaukraut mit gebackenen Kartoffelkugeln  
22,50 €

Rosa gebratene Rinderlende an Portweins-Soße  
mit Kartoffelgratin und Bohnenbündchen  
32,00 €

Weihnachtsburger vom Lamm  
gefüllt mit Kartoffelrösti, Lammrücken rosa gebraten,  
Tomate, Käse überbacken und dazu Süsskartoffelpommes  
23,00 €

# „Aus der Heimat“

Schlossroulade vom Rind an Balsamico-Soße  
mit Kartoffel-Karottenpüree und glasiertem Blaukraut  
24,00 €

## Aus der Schlosspatisserie

Orangen-Mousse auf frischen Früchten  
7,90 €

Zimt-Creme-Brûlée an lauwarmen Zwetschgen  
8,90 €

Lauwarmes Schokoküchlein an frischen Früchten  
8,90 €

Bunt gemischte Dessertplatte aus der Schlosspatisserie  
pro Person 12,90 €

## Aus der Käseecke

Bergkäse mit Weintrauben  
9,90 €

Französische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen  
12,50 €



# 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 €

# Eis Karte

Eis-Espresso mit Vanilleeis und Sahne

5,80 €

Heiße Schokolade mit Schokoladeneis

6,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Sorbet Variation - Vegan  
Dreierlei Sorbet der Saison

7,80 €

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis  
mit Schokolade, Vanille und Erdbeere

mit Sahne 7,00 €

ohne Sahne 6,00 €

Eis-Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Beerenragout  
und Sahne

6,80 €

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

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

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