

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 - Ringfritten 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 Gartensalat

15,90 €

Schlosscurrywurst - mit Twister und Currysauce

9,80 €

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

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 €

Winterliches Salatgesteck mit lauwarmem
mariniertem Ziegenkäse an Kürbismousse

9,80 €

Warme Vorspeise

Tagliatelle in feiner Parmesansoße, dazu Drei Garnelen
und frittiertem Rucola

€ 13,80

Vorspeisenplatte

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

Suppen

Topinambursuppe mit Trüffelöl
und frischen Kräutern
6,80 €

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle
und Gemüsestreifen
6,50 €

Maronencremesuppe mit Brotwürfel
€ 6,50

Parmesanschaumsuppe mit Käsestange
€ 7,20

Schloss-Bowls

Bayrische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
Feldsalat,
Rote-Beetsalat,
Gurken, Tomaten, Karotten
Aal,
Zwiebeln,
Gouda,
Nüsse
dazu Kartoffel-Speck Dressing
18,90 €

Vegetarische Bowl:

Verschiedene Blattsalate,
Gurken, Tomaten
Karotten, Paprika
Nüsse, eingelegte Pilze und Kürbisse
Feldsalat,
Orangenfilets
Fetakäsewürfel
dazu Pfirsich Sekt Dressing
14,80 €

Italienische Bowl:

Verschiedene Blattsalate
Gurken, Tomaten,
Carpaccio vom Rind, Rucola
Grillgemüse, Garnele
Parmesanraspel, Oliven,
dazu Balsamico Dressing
19,80 €

Vegan

Gefüllte Zucchini auf Tomatensago umlegt mit Risoleékartoffeln
und kleinem Schlossgartensalat

13,80€

Vegetarisch

Blaukraut-Kartoffelstrudel mit Granatapfel im Salatnest

14,80 €

Kürbisravioli

mit gebratenen Pilzen und Schmelztomaten umlegt
an kleinem Schlossgartensalat

16,90 €

Lauwarmer Fetakäse mit Oliven-Peperoni
und frischen Kräutern und Rucola, dazu Baguette

13,90 €

Fischgericht

Gebrautes Lachsfilet auf Lauch-Kartoffelragout mit Safransoße

21,50 €

Winter Kabeljau an Rieslingsoße mit Rote-Beete-Gemüse
und Zitronenbulgur

22,50 €

Fleischgerichte

Gefülltes Schweinefilet an Sherryrahmssoße
mit glasierten Karotten und Spätzle

21,50 €

Gebrautes Rinderlendensteak an Portweinssoße
mit Bohnenbündchen und Parmesankartoffeln

28,50 €

Geschmorte Gänsekeule an Kirsch-Balsamico-Soße
mit Blaukraut und Serviettenknödel

19,80 €

Rinderfiletspitzen in Schalottensoße
mit Pastinakengemüse und Tagliatelle

19,80 €

„Aus der Heimat“

Schlossroulade vom Rind an Schmorsoße mit Speckrosenkohl
und Kartoffel-Karottenpüree

18,90 €

Aus der Schlosspatisserie

Bratapfelmousse an eingelegten Rotweibirnen und Zimteis
7,80 €

Zimt Crème brûlée an Orangensalat
7,80 €

Variation von dunklem und weißem Schokoladenmousse
an frischen Früchten
7,80 €

Lauwarmer Zwetschgenröster mit Zimteis und Sahne
€ 6,90

Fruchtplatte
Verschiedene Früchte der Saison
5,90 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie
pro Person 8,90 €

Aus der Käseecke

Französische Käseauswahl mit Weintrauben und Walnüssen
dazu Feigensenf Chutney
9,90 €

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 €

Gebackene Calamari mit Pommes und Sauce Remoulade

12,90 €

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Smarties und Waffel

2,00 €

Eis Karte

Kugel Sorbet an frischen Früchten
wahlweise: Zitrone, Cassis, Apfel
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, Cocos-Blaubeere 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 €