

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 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 Pommes und Currysauce

13,90 €

Cordon Bleu vom Schwein - mit Pommes dazu servieren wir Preiselbeeren

16,90 €

Spezial

Geräuchertes vom Schloss mit Meerrettich und Essiggurken
dazu einen Brotkorb

11,00€

*Gerne servieren wir ihnen einen weiteren Brotkorb zu 3,00€
oder frische Brezeln zu 1,20 €*

Wildkarte

Geräucherte Entenbrust an Chutney
mit buntem Salatgesteck

11,90€

Saftiges Hirschgulasch an Rosenkohl
mit Semmelknödel

17,90€

Rosa gebratener Hirschrücken an Wildsoße
mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

32,00€

Wildschweinrücken unter der Pilzkruste an Wildsoße
mit Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

27,00€

Vorspeisen

Vorab als kleiner Starter

Hausgemachtes Griebenschmalz oder Obazda 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

Bärlauchkremsuppe mit Brotwürfel

8,20 €

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle und Gemüsestreifen

6,90 €

Salatbar

Caesar Salad - Classic

Römersalat mit Croutons und Parmesan
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven
und Caesar Dressing

15,50 €

Caesar Salad - Hähnchen

Römersalat mit Croutons und Parmesan
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotte, Oliven, Melone
und gebackenen Knusperhähnchen

17,90 €

Caesar Salad - Rind

Römersalat mit Croutons und Parmesan
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven
dazu Tranchen vom Rinderfilet
und Caesar Dressing

22,50 €

Vegan

Gemüsebällchen auf Ratatouillgemüse und Salatgesteck

14,80 €

Vegetarisch

Bärlauchravioli mit gebratenem Gemüse

17,50 €

Auberginen-Cordon-Bleu auf Ratatouillgemüse

16,90 €

Gemüselasagne an Tomatensoße
dazu einen kleinen Beilagensalat

16,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten einen
kleinen Schlossgartensalat zu

6,90 €

Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet an Safransoße
mit Tomaten-Lauchgemüse umlegt mit Risoléekartoffeln
25,00 €

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzsauce
mit Spätzle und gebratenem Gemüse
25,50 €

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
an einem kleinem Schlossgartensalat
28,80 €

Medium gebratenes Rinderlendensteak an RotweinsöÙe mit
Kartoffelgratin und Bohnenbündchen
30,50 €

„Aus der Heimat“

Geschmorte Rinderbackerl an RotweinsöÙe
mit Kartoffel-Karotten-Püree und glasiertem Gemüse
21,50 €

Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis umlegt mit marinierten Feigen
8,40 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis
12,90 €

Crème Brûlée an frischen Früchten
9,50 €

Mousse von der dunklen Schokolade an Ananassalat
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 Variation (Vegan)
dreierlei Sorbet der Saison
8,80 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne
6,90 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis
5,80 €

Eisschokolade mit 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 €

Nougat-Becher
3 Kugeln Nougat Eis von der weißen Schokolade mit frischen
Früchten und Sahne
6,90€

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