

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 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

15,90 €

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

oder frische Brezeln zu 1,20 €

Herbstkarte

Mariniertes Serviettenknödelcarpaccio mit eingelegten
Pfifferlingen an herbstlichem Salatgesteck

9,90 €

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

6,90 €

Geschmorte Gänsekeule an Kirschsoße
mit Blaukraut und gebackenen Kartoffelkugeln

22,50 €

Schnitzel vom Wild an Röstkartoffeln
und einem kleinem Schlossgartensalat

18,90€

Wildburger mit Kartoffelrösti, Käse, Tomaten,
dazu Twister und Salatgesteck

19,90 €

Geschmorte Lammkeule an Thymiansoße
mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse

27,50 €

Zwetschgenröster mit Zimteis

9,50 €

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 Bratnockerl und Gemüsestreifen
6,80 €

Maronencremesuppe mit frischen Kräutern
8,90 €

Zwischendurch

Sorbet von einer Kugel Orange 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-Putenbrust

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

16,90 €

Schlossgartensalat - Kürbis

Sommerliches Salatgesteck mit gerösteten Brotwürfeln,
Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Oliven dazu Kürbissalat
und geröstete Kürbiskerne mit Caesar Dressing

17,50 €

Vegan

Gemüsebällchen im Salatnest mit Kürbis-Chutney
15,90 €

Vegetarisch

Camembertburger
Gefüllt mit Preiselbeerdip, paniertem Camembert,
Salat und dazu Twister
15,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Marktgemüse
16,90 €

Steinpilzravioli mit gebratenem Gemüse in feiner Sahnesoße
17,50 €

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten einen
kleinen Schlossgartensalat zu
6,90 €

Fischgericht

Gebratenes Saiblingsfilet an Senfsauce
auf Kartoffel-Lauch-Tomatenragout

25,00 €

Fleischgerichte

Poulardenbrust im Speckmantel an Sherrysoße
mit Brokkoli und Pilzkrapfen

22,50 €

Schweinefiletspitzen in Waldpilzsoße
mit Spätzle und Karottengemüse

25,00 €

Rosa gebratene Rinderlende an Rotweinsoße
mit gebratenem Gemüse dazu Kartoffelgratin

32,00€

„Aus der Heimat“

Herzhaft gefüllte Roulade an Rotweinsoße mit Kartoffel-
Karotten-Püree und Blaukraut

23,50 €

Aus der Schlosspatisserie

Tartufo-Eis an Beerenragout

8,40 €

Joghurt-Orangenmousse auf Kirschragout

7,90 €

Crème Brûlée an frischen Früchten

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-Zwergel

„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 Orange 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

Schlossherrendinner

Aperitif:

Glas Champagner 0,1l

Amuse bouche- kleiner Gruß aus der Küche

Tartar von Scampi, mariniert mit Soja und Zitronenzesten
an Salatspitzen

Kremsuppe von der Steckrübe

Gebratene Jakobsmuschel auf Ratatouillegemüse
und Paprikaschaum

Zitronensorbet mit Schloss-Sekt aufgegossen

Rinderfilet an Morchelsoße
an Püree von Sellerie und Kartoffel mit Karottenperlen

Tonkabohnen Creme Brûlée

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Pro Person 129,00€

Reservierung bitte 10 Tage im Voraus