

# 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-Ringlfritten 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 €

6 Stück Nürnberger Bratwürstl mit Karotten-Kartoffelpüree und Sauerkraut

11,90 €

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

# Burger Woche

„Schlossburger“ gefüllt mit Rinderfilet Tranchen,  
Kartoffelrösti, Avocado und Tomate  
22 €

„Vegetarischen Burger“ gefüllt mit Gemüseplanzerl  
Salat ,Tomate und Avocado creme  
13,80€

„Pulled pork Burger“ gefüllt , mit Schweineschulter  
BBQ-Soße, Tomate , Salat und Gurke  
17,80 €

*Zu Jedem Burger Servieren wir Süßkartoffelpommes*

Maroneneis mit lauwarmen Rotweibirnen  
6,20 €

# 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 €

## Vorspeisenplatte

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

# Suppen

Karotten-Curry-Suppe mit Kartoffelstroh

6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
und Gemüwestreifen

6,50 €

# Schloss-Bowls

## Bayrische Bowl:

Verschiedene Blattsalate  
Feldsalat,  
Kartoffelsalat,  
Gurken, Tomaten, Karotten  
gebackene Rinderzunge,  
Zwiebeln,  
Gouda,  
Nüsse  
dazu Kartoffel-Speck Dressing  
18,90 €

## Vegetarische Bowl:

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

## Italienische Bowl:

Verschiedene Blattsalate  
Gurken, Tomaten,  
Parmaschinken, Rucola  
Antipasti, Melonenkugeln  
Parmesanraspel, Oliven,  
dazu Balsamico Dressing  
19,80 €

# Vegan

Gemüsepflanzerl in Salatnest mit Ajvar

13,80€

# Vegetarisch

Maronengulasch mit Semmelknödel  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

15,90 €

Spinatknödel in Pilzsoße  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

15,90 €

Ravioli mit Pilzfüllung in feiner Sahne Soße  
dazu ein kleiner Schlossgartensalat

14,80 €

# Fischgericht

Gebratenes Lachsfilet an Safransauce  
angerichtet auf einem Gemüse-Bulgur  
20,50 €

# Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons an Sherryrahmsoße  
mit Marktgemüse und Spätzle  
20,50 €

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Schlossgartensalat  
22,50 €

Hähnchenbrustfilet unter der Pilzkruste an Balsamicosoße  
mit Tagliatelle und Brokkoli  
18,90 €

# „Aus der Heimat“

Forelle ohne gräten ganz gebraten an Schlosskartoffeln  
und einem kleinem Schlossgartensalat  
16,80 €

# Aus der Schlosspatisserie

Duett von der weißen und dunklen Schokolade  
an frischen Früchten

7,80 €

Tonka-Creme-Brûlée  
an eingelegten Rotwein Birnen

6,90 €

Apfel-Maultaschen mit Vanille Soße

5,50 €

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: Aprikose , Apfel , Cassis  
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 €