

Wochenende, 19. & 20.09.2020

„Bayerische Festtagssuppe“ mit Leberspätzle,
Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen € 4,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischen Kernöl € 4,50

„Vorspeisentrilog“ mild geräucherte Entenbrust,
Ziegenkäse im Speckmantel, Räucherlachs mit
Sahne-Meerrettich und Rucolasalat,
dazu Ciabatta € 10,90

Oktoberfestzeit beim Neuwirt

½ Ofenfrische Ente, frisch aus dem Bratrohr
mit Kartoffelknödel und Goldacher Apfelblaukraut € 14,90

„König-Ludwigs-Pfandl“
Resche Bauernente aus dem Bratrohr, Portion Schweinshaxe
und Krustenschweinebraten mit gemischten Knödeln
und Goldacher Apfelblaukraut € 15,90

Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat € 10,40

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 10,90

Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce
mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut € 12,90

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salat € 12,90

Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,
mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller € 13,40

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem
Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln € 13,90

„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-
dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen,
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta € 12,90

In Olivenöl gebratene Edelfischfilets (Lachs, Zander
und Barsch) mit Scampì an cremigen Kürbisrisotto
mit Blattsalat € 17,40

<i>½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller</i>	€ 11,90
<i>Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und gemischtem Salatteller</i>	€ 12,90
<i>Kalbsrahmbraten vom Schlegel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatteller</i>	€ 13,40
<i>Grillteller mit verschiedenen Medaillons, Grillwürstchen, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 13,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	€ 17,90

Für unsere Vegetarier

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate</i>	€ 9,40
<i>Hausgemachte Spinatknödel in Butterschmelze mit gehobeltem Parmesan und großem Salatteller</i>	€ 9,90

Als Dessert empfehlen wir

<i>Hausgemachter Kuchen</i>	€ 3,00
<i>Schwarzwälder-Kirsch im Glas aus unserer Kuchenvitrine</i>	€ 5,90
<i>„Pinoccio“ für unsere kleinen Gäste, 2 Kugeln Eis mit Sahne</i>	€ 2,40
<i>„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei</i>	€ 7,90
<i>Hausgemachte Apfelkücherl mit Gourmet Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	€ 6,90
<i>Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,90
<i>„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,90