

Neuwirt´s Klassiker

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut, Eierspätzle und glasierten Maroni € 18,90

„Wildererplatte“ Hirschbraten und Hirschmedaillons mit zweierlei Saucen, Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und hausgemachten Eierspätzle € 22,90

Marinierte Hirschsteaks, rosa gebraten auf Wacholderrahmsauce, hausgemachte Eierspätzle, Preiselbeerbirne und Feldsalat mit Balsamicodressing € 24,90

Hausgemachte Spinatknödel in der Butterschmelze mit frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller € 11,90

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salatteller € 13,90

Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller € 13,90

Schweinefilet „Hüttengaudi“ auf Rahmschwammerl mit gegrilltem Speck und Röstzwiebeln, dazu Röstinchen und Salat € 16,40

Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites € 16,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller € 19,90

Gebratene Edelfischfilets an Pak Choi mit Senfsauce und Salzkartoffeln € 19,90

Bayerisches Bullenlendensteak (roh ca. 240 Gramm) rosa gebraten, mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Röstinchen und Speckbohnen € 23,90