

Speisekarte

„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle
und Pfannkuchenstreifen € 4,90

Frische Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehäubchen
und Schnittlauch € 6,40

„Vorspeisenvariation“
mit Tomate-Mozzarella an Balsamicodressing,
Knödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen,
Honigmelone mit Italienischer Landschinken
dazu Ciabatta € 14,50

Pfifferlingszeit beim Neuwirt

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce mit Semmelknödel € 21,90

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce mit Tagliatelle,
gehobelten Parmesanspänen und Blattsalat € 24,00

Ochsensaftbraten mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
dazu Semmelknödel und Salatteller € 24,90

Saftig gebratene Schweinefilets mit Pfifferlingen
in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und Salatteller € 29,90

Pfifferlingsrostbraten, rosa gebraten mit sautierten
Pfifferlingen, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel
und Kroketten € 33,50

Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat € 13,90

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 14,50

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites und Salat € 16,70

„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-
dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen,
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta € 16,70

Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,
dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller € 17,30

Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce,
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller € 17,80

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, cremigen Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	€ 17,80
Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	€ 20,10
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 23,40
Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“ (Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampì dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	€ 22,30
„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico- dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampì und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta	€ 22,30
Bayerisches Bullenlendensteak „Herren Art“ (roh ca. 240 Gramm) rosa gebraten mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln	€ 29,90

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate	€ 12,80
Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter dazu frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller	€ 14,50

Als Dessert empfehlen wir

Schwarzwälder im Glas
mit Schokoladeneis und Sahne
€ 8,90

„Nußknackerbecher“ mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne	€ 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,90
„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladen- sauce und Sahne	€ 7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,30
Hausgemachte Apfelküchlerl im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei	€ 10,90