

# Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 5,50
<i>„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen</i>	€ 5,90
<i>Cremige Kürbissuppe „Steirische Art“ mit gerösteten Kernen und Kernöl</i>	€ 6,40
<i>Feines Kürbiscarpaccio mit Feldsalat und gebackenem Ziegenkäse im Kürbiskernmantel, dazu Ciabatta</i>	€ 14,50

## „Neuwirts Bratenplatte“

*Portion frisch gebratene Schweinshaxe, Krustenschweinebraten und Fleischpflanzerl mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu servieren wir Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat*

€ 17,90

<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	€ 13,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 14,50
<i>½ gegrillte knusprige Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und gemischtem Salatteller</i>	€ 15,60
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat</i>	€ 16,70
<i>„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamico-dressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta</i>	€ 16,70
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	€ 17,30
<i>Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller</i>	€ 17,80
<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, cremigen Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln</i>	€ 17,80
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und Salatteller</i>	€ 19,00

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 (Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampí an cremigen Kürbisrahmnudeln und gehobelten Parmesan	€ 22,30
„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico- dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampí und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta	€ 22,30
Hallbergmooser „Surf and Turf“ Bayerische Bullenlende rosa gebraten mit gebratenem Scampí an roter Curry-Kokos-Sauce (leicht scharf) mit Wok Gemüse und Basmatireis	€ 34,90

### 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

Hausgemachte Crêpes mit feinem Kirschragout  
dazu Vanilleeis und Sahne € 8,90

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