

Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 5,50
„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen	€ 5,90
Winterliches Maronensüppchen mit Zimt-Sahnehaube	€ 6,40
„Neuwirt's Vorspeisentrialog“ Vitello Tonnato, Ziegenkäse im Speckmantel, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, dazu Ciabatta	€ 14,50

Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, glasierten Maroni, hausgemachten Eierspätzle und Goldacher Apfelblaukraut	€ 22,20
„Wildererplatte“ Hirschbraten und Hirschmedaillons mit zweierlei Saucen, Preiselbeerbirne, hausgemachten Eierspätzle und Speckrosenkohl	€ 27,90
Marinierte Hirschsteaks aus der Oberschale an cremigen Walzpilznuedeln, dazu Feldsalat in Balsamicodressing	€ 28,90

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
Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut	€ 16,70
Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller	€ 17,30
„Neuwirt's Bratenplatte“ Portion frisch gebratene Schweinshaxe, Krustenschweinebraten und Fleischpfanzerl mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu servieren wir Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 17,90
Kalbsrahmbraten vom Schlegel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatteller	€ 17,80

<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischttem Salatteller</i>	€ 19,00
<i>Gebratenes Schweinefilet „Waldläufer Art“ mit Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Salat</i>	€ 19,50
<i>Grütteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 20,10
<i>Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“ (Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampi dazu Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 22,30
<i>„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampi und Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta</i>	€ 22,30
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischttem Salatteller</i>	€ 23,40
<i>Bayerische marinierte Färsenlende (250 g), rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 29,90
<i>Rinderfilet „Madagaskar“ rosa gebraten an Cognac-Pfeffersauce mit Röstinchen und Feldsalat in Balsamicodressing</i>	€ 34,90

Für unsere Vegetarier

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

Als Dessert empfehlen wir

<i>„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 4,20
<i>Eiskaffee mit einem Schuß Kaffeelikör und Sahne</i>	€ 7,90
<i>Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne</i>	€ 7,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 7,90
<i>„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 7,90
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,30
<i>Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,90
<i>„Neuwirt´s Dessertteller“ mit buntem Allerlei</i>	€ 10,90