

Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 5,50

„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl,
Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen € 5,90

Winterliches Maronensüppchen mit Zimt-Sahnehaube € 6,40

„Neuwirt´s Vorspeisentrilog“
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
Waldpilznudeln, 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 Fleischpflanzerl
mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu servieren wir
Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat € 17,90

Kalbsrahmbraten vom Schlegel mit hausgemachten
Eierspätzle und Salatteller € 17,80

Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller	€ 19,00
Gebratenes Schweinefilet „Waldläufer Art“ mit Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Salat	€ 19,50
Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	€ 20,10
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
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller	€ 23,40
Bayerische marinierte Färsenlende (250 g), rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Röstkartoffeln	€ 29,90
Rinderfilet „Madagaskar“ rosa gebraten an Cognac-Pfeffersauce mit Röstinchen und Feldsalat in Balsamicodressing	€ 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

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis	€ 4,20
Eiskaffee mit einem Schuß Kaffeelikör und Sahne	€ 7,90
Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne	€ 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,90
„Opa´s Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce 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