

Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 5,50
<i>„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen</i>	€ 5,90
<i>Karotten-Ingwersuppe mit braunem Crema de Balsamico und frittierten Glasnudeln</i>	€ 6,40
<i>gebackene Chamignons mit Sauce Remoulade an einem Salatbouquet dazu Ciabatta</i>	€ 14,50
<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	€ 13,90
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller</i>	€ 14,50
<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>Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut</i>	€ 16,70
<i>Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller</i>	€ 17,30
<i>„Neuwirt´s Bratenplatte“ Portion frisch gebratene Schweinshaxe, Krustenschweinebraten und Fleischpflanzerl mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu servieren wir Dunkelbiersauce und Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 17,90
<i>Kalbsrahmbraten vom Schlegel mit hausgemachten Eierspätzle und Salatteller</i>	€ 17,80
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller</i>	€ 19,00
<i>Gebratenes Schweinefilet „Waldläufer Art“ mit Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Salat</i>	€ 19,50
<i>Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 20,10

Gebratene Edelfischfilets „Müllerin Art“
(Lachsforelle, Zander, Barsch) mit Muschel und Scampi
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat € 22,30

„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-
dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampi und
Muschel, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta € 22,30

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten,
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller € 23,40

Gegrillte Rindermedaillons an Ratatouillegemüse
und Kartoffelkroketten € 23,40

Bayerische marinierte Färsenlende (250 g), 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

Hausgemachte Crêpes
mit Vanilleeis, lauwarmen Kirschräut und Sahne
€ 8,90

„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