

Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	€ 5,50
„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen	€ 5,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 6,40
Auf Buchenholz geräucherter Lachs mit Berner Röstinchen, Lachskaviar und Sahnemeerrettich dazu Ciabatta	€ 14,50
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
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
Gekochter Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	€ 18,80
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 Scampí
dazu Salzkartoffeln und Blattsalat € 22,30

„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamico-
dressing mit in Olivenöl gebratenen Fischfilets, Scampí 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

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