

# Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 5,50
<i>„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen</i>	€ 5,90
<i>Klassische Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauchsahne</i>	€ 6,40
<i>„Neuwirts Vorspeisenvariation“ Schrobenhausener Spargelsalat mit weißem Balsamico-dressing mariniert und rohem Schinken, Bayerische Frühlingsrolle Spargel mit Wacholderschinken und Bavaria Blue im Breznmantel gebacken, dazu Ciabatta</i>	€ 15,50

## Frischer Stangenspargel aus Schrobenhausen

<i>mit Sc. Hollandaise oder flüssiger Butter</i>	€ 19,40
<i>mit gemischter Schinkenplatte</i>	€ 23,90
<i>mit naturgebratenen Putenmedaillons</i>	€ 24,90
<i>mit paniertem Schweineschnitzel</i>	€ 25,90
<i>mit Cordon Bleu</i>	€ 26,90
<i>mit saftig gebratenen Schweinefilets</i>	€ 26,90
<i>mit in Butter gebratenen Edelfischfilets &amp; Scampi</i>	€ 31,00
<i>mit rosa gebratener Bullenlende</i>	€ 34,90
<i>zu allen Gerichten servieren wir Petersilienkartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter</i>	

<i>Krustenschweinebraten mit zweierlei Knödel und Salat</i>	€ 13,90
<i>Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter dazu frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller</i>	€ 14,50
<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

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
Grillteller nach Art des Hauses mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	€ 20,10
„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
<u>Für unsere Vegetarier</u>	
Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerlsauce	€ 11,40
Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate	€ 12,80
<u>Als Dessert empfehlen wir</u>	
„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