

Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	€ 5,50
<i>„Bayerische Festtagssuppe“ mit Grießnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchenstreifen</i>	€ 5,90
<i>Kartoffelcremesuppe mit Schinkenchip</i>	€ 6,40
<i>„Neuwirt's Vorspeisenteller“ mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich, Honigmelone mit rohem Schinken, gebackenen Ziegenkäse und kleinen Salatbouquette, 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>Marinierter Lammbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 19,00
<i>Rotbarschfilet, in der Pfanne goldgelb gebacken, mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller</i>	€ 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