

Herzlich Willkommen im Restaurant „Montgelas“ auf Schloss Neufahrn

Ein geschichtlicher Rückblick

Neufahrn als Herrnsitz wird erst im 14. Jahrhundert greifbar, ist also vergleichsweise jung. Bis 1448 ist ein Geschlecht der Haselbeck nachzuweisen, von denen Neufahrn an Herzog Heinrich den Reichen verkauft wurde. Die Landshuter Herzöge behielten die Hofmark allerdings nicht, sondern verkauften 1463 an Christian und Georg Eberspeck. Nach 1501 war der Landshuter Kastner Simon Kraus zu Münchsdorf der Besitzer, dann Wolf von Haunsperg, dessen Familie sie bis 1698 behielt. Die Haunsperger dürften wohl das Schloss in seinen heutigen Grundzügen unter Verwendung des mittelalterlichen Grundrisses erbaut haben. Sie mussten auf jeden Fall den Wiederaufbau im Dreißigjährigen Krieg leisten, da das Schloss im Juni 1633 von den Schweden zerstört worden war. Die Neufahrner hatten unter der Leitung des Pfarrers Reimann von Asenkofen, der dafür am Schlossportal erschossen wurde, lange Zeit Widerstand geleistet.

Danach lösen sich illustre Besitzer ab. Im 18. Jahrhundert Emanuel Graf Arco, dann die Törring. Um die Jahrhundertwende gehört es dem Grafen Holnstein, der an Graf Montgelas verkauft. Seit 1834 blieb es im Besitz der Fürsten Thurn und Taxis.

Im Jahre 1988 ging Schloss Neufahrn in das Eigentum der Familien Beer und Sicheneder über, seit 1990 befindet es sich nun im Besitz der Familie Beer. Seit der Eröffnung 1989 besuchten Gäste aus aller Welt das Schlosshotel Neufahrn, es ist weit über die Landesgrenze hinaus bekannt, steht für gehobene Küche und Service und bietet den idealen Rahmen für jegliche Feier oder Veranstaltung der besonderen Art.

Hochzeiten – Restaurant – Tagungen – Ritteressen – Events

Brotzeitkarte

Twister

Ringlfritten mit Mayonnaise und Ketchup

€ 4,00

Spezialitäten aus dem Schloss

Geräuchertes vom Schwein mit Essiggurken und
Sahnemeerrettich dazu Brot und Brezen

10.20 €

Kasbrett'l

Verschiedene Käsesorten mit Obazda, Weintrauben und
Walnüsse, dazu Brot und Brezen

7,90 €

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

6,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

7,40 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Twister und Gartensalat

14,90€

Schlossbratwurst

mit Kraut und Bratkartoffeln

7,90 €

Winterkarte

Vorspeisenvariation vom Wildschwein Schinken
und geräucherter Entenbrust
an gebratenen Waldpilzen und Salatspitzen
13,80 €

Waldpilzcremesuppe mit Brotwürfel
6,50 €

Geschmorte Rehkeule an Rotweinsauce
Tagliatelle und Marktgemüse
16,50 €

Geschmorte Gänsekeule an Kirschsauce
gebackene Kartoffelkugeln und Blaukraut
18,90 €

Wasserbüffel rosa gebraten
auf Kartoffel-Gemüseragout
19,50 €

Vorspeisen

Schlossgartensalat an French-Dressing
mit gerösteten Kürbiskernen

7,90 €

Antipasti im Glas an Rote-Beete Mousse mit Salatgesteck

€ 9,20

Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche
pro Person 9,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen dazu Kräuter-Käseknödel

5,90 €

Winterlicher Gemüse-Curry Eintopf

6,50€

Maronencremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel

7,50 €

Bunte Salatteller

Gebratene Rinderfiletspitzen und Gemüse, mariniert
mit Sojasoße an Salatspitzen

17,90 €

Winterliches Salatgesteck an mediterran gefüllter Poulardenbrust

18,90 €

Knusprige Garnelen im Teigmantel an Granatapfelcreme
mit Chicoree-Orangensalat

€ 19,80

Vegan

Gemüsebällchen an Salatgesteck mit Apfel-Kürbis Chutney

13,50 €

Vegetarisch

Variation von Spinatknödel und Käseknödel an Pilzsoße

12,90 €

Gebackenes Marktgemüse im Salatnest an Kräuter-Zitronendip

13,90 €

Blätterteigtasche auf Ratatouillegmeüse
mit kleinem Schlossgartensalat

13,90

Fisch

Duett vom Zander- und Saiblingsfilet an Safransoße
mit Schlosskartoffeln und Ratatouillegemüse

18,90 €

Soufflierter Lachs auf Blattspinat und Risoleekartoffeln

20,50 €

Fleischgerichte

Gefülltes Schweinefilet an Sherryrahmsauce mit Spätzle
und buntem Marktgemüse

19,80 €

Rinderlendensteak an Charlottensauce
dazu Parmesankartoffeln und Karottengemüse

23,50 €

Gebratene Wachtelbrust an Traubensauce mit Selleriepüree und
gebratenen Kartoffelkugeln

24,90 €

Lammcaree an Thymiansauce mit Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

25,90 €

Aus der Heimat

Herzhaft gefüllte Schlossroulade vom Rind an Balsamicosauce
auf Karotten-Kartoffelpüree und Romanescogemüse

18,90 €

Beilagensalat

Kleiner Salat mit verschiedenen Blattsalaten,
Pfirsich- Sekt-Dressing, Gurken, Tomaten und Karotten

4,40 €

Dessert

Variation von Tonkabohnen- und Mokka- Creme brullee
an lauwarmen Orangensalat

8,50 €

Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten

6,90 €

Lebkuchenmousse auf Zwetschgenröster

7,90 €

Bratapfelmousse mit eingelegten Feigen

7,90 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie

ab 2 Personen

pro Person 8,90 €

Aus der Käseecke

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

Dazu Kürbis-Apfel-Chutney

8,90 €

Für die Schlosszwergerl

„Kleiner Räuber“

...ein Teller und Besteck für Dich, damit Du bei Mama und Papa
was vom Teller stibitzen kannst

0,00 €

Portion Pommes
mit Ketchup und Mayonnaise

4,00 €

Spätzle mit Soße

4,00 €

Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Gurkensalat oder Pommes
dazu Ketchup oder Mayonnaise

8,90 €

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Smarties und Waffel

1,50 €

Eiskarte

Zimteisbecher

3 Kugeln Zimteis mit Sahne, Schokosoße und Früchten
4,90 €

Kugel Sorbet an frischen Früchten
wahlweise: Zwetschge, Birne oder Zitrone
je Kugel 1,90 €

...und zusätzlich mit Prosecco aufgegossen:
je Kugel mit Prosecco 4,90 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis
3,80 €

Heiße Schokolade mit Vanilleeis
4,50 €

Eiskaffee mit Vanilleeis
€ 4,50

Schlossbecher mit 3 Kugeln Eis
mit Schokolade, Vanille und Erdbeere mit Sahne oder ohne Sahne
€ 3,90

Überraschungsbecher
mit 3 Kugeln Eis aus der Schlossküche
€ 4,20

Vegan

Karamell-Toffee-Eisbecher
4,50 €

Lactosefrei

Mango-Melonen-Eisbecher
4,50 €