

# 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

## **Süßkartoffelpommes**

mit Mayonnaise und Ketchup

€ 4,50

## **Aufstrich Brett'l**

Obatzda mit Zwiebeln, dazu Brot und Brezen

4,90 €

## **Bayerischer Wurstsalat**

mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

6,90 €

## **Schweizer Wurstsalat**

mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot und Brezen

7,40 €

## **Schlosscurrywurst**

mit Twister und Currysoße

7,90 €

## **Deftiges Schlossbrett'l**

Brotzeitbrett'l mit Wurst und Käsespezialitäten, Schmalz,  
Obazda, Brot und Brezen

8,90 €

## **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Twister und Gartensalat

14,20€

# Herbstliche Empfehlung

Rinderfilet-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen  
und frisch gehobeltem Parmesan

11,90 €

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

5,20 €

\*\*\*

Panzerotti mit Steinpilzfüllung in feiner Sahnesoße  
mit kleinem Schlossgartensalat

9,80 €

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersoße  
mit Pfifferlingsgemüse und Kartoffelzigarren

23,80 €

Hirschgulasch in Wildjus mit Semmelknödel und kleinem Salat

15,80 €

“Wildteller”

Variation von Wildwürstel und Hirschroulade an Wildjus  
mit gebratenen Pfifferlingen und Röstkartoffeln

17,90€

# Vorspeisen

Bunter Schlossgartensalat an Pfirsich-Sektdressing  
mit Brotroutons

7,20 €

Vorspeisenplatte ab 2 Personen  
mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Schlossküche  
pro Person 8,90 €

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterknödel

5,80 €

Pfifferling-Cremesuppe mit Brotroutons

6,20€

# Herbstliche Salatbar

Herbstliches Salatgesteck an verschiedenen Blattsalaten  
mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprikastreifen,  
Limetten-Joghurt-Dressing und geröstetem Brot

wahlweise mit:

Lachsfilet an Safran-Sahnesoße

16,90 €

oder

Gebratene Putenstreifen

14,90 €

oder

gebackenem Sesamtofu und Sojasoße

9,80 €

## Vegan

No Chicken Nuggets mit Apfel-Kürbis-Chutney im Salatnest

10,80 €

## Vegetarisch

Gebackene Käseknödel in Pfifferlingsoße und kleinem Salat

11,80€

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse,  
Butterkartoffeln und Safransoße

17,20 €

## Fleischgerichte

Geschmorte Rinderbackerl in Rotweinsauce an Kartoffel-  
Karottenpüree und Pfifferlingsgemüse

16,80 €

Schweinefiletmedaillons in Pilzsauce  
mit Marktgemüse und Spätzle

18,80 €

Rinderlendensteak, medium gebraten,  
an Balsamicosauce  
mit glasierten Karotten und Bratkartoffeln

22,50 €

## Aus der Heimat

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
an herbstlichem Salatgesteck

25,90 €

## Beilagensalat

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

4,40 €

# Dessert

Kugel Sorbet an frischen Früchten  
wahlweise: Mango, Apfel, Zitrone  
je Kugel 1,90 €

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

Vollmilch Mousse au Chocolat mit frischen Früchten  
5,80 €

Crème Brûlée an frischen Waldbeeren  
6,90 €

Bayerisch Creme an lauwarmen Zwetschgenröster  
6,50 €

Dessertplatte aus der Schlosspatisserie ab 2 Personen  
pro Person 8,90 €

Eis-Espresso mit Vanilleeis oder Schokoladeneis  
3,60 €

Heiße Schokolade mit Vanilleeis oder Schokoladeneis  
4,50 €

## Vegan

Karamell-Toffee-Eisbecher  
4,50 €

## Lactosefrei

Mango-Melonen-Eisbecher  
4,50 €

# 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 €

Ein Paar Wiener Würstel  
mit Pommes und Ketchup

6,00 €

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

8,90 €

\*\*\*

Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis  
mit Smarties in der Waffel

1,50 €