

Herzlich Willkommen im Restaurant „Montegelas“ 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 €

Deftiges Schlossbrett'l

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

8,90 €

Kasbrett'l

Obazda 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 €

Cordon Bleu vom Schwein

mit Twister und Gartensalat

14,20€

Schlosscurrywurst

mit Twister und Currysoße

7,90 €

Emmentaler mit Musik

Käsesalat mit Zwiebelringen, Brot und Brezen

6,80 €

Sommerliche Empfehlung

Rinderfilet Carpaccio
mit gebackenen Hirtenkäse an Oliven und Rucolasalat
10,80 €

Pfifferlingscremesuppe mit Brotroutons
6,20 €

Tagliatelle geschwenkt mit gebratenen Pfifferlingen
dazu gebeizte Lachsfiletstreifen
17,80 €

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersöße
mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelzigarre
23,80 €

Gebratene Wildwurstl an Kartoffelpüree
und gebratenen Pfifferlingen
12,50 €

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis
5,20 €

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 Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
5,80 €

Tomatencremesuppe mit Croutons
5,80 €

Sommerliche Salatbar

Sommerliches Salatgesteck an verschiedenen Blattsalaten
mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprikastreifen,
French-Dressing und geröstetem Brot

wahlweise mit:

gebackenen Champignons

8,90 €

oder

Gebratene Kalbsleber

17,20 €

oder

Antipasti

9,80 €

Vegan

Mandelbällchen im Salatnest mit Apfel Chutney

10,80 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

11,80 €

Fisch

Gebratenes Doradenfilet an Senfsoße
mit Schmorfenchel und Kräuterkartoffeln
17,80 €

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonsoße
mit Spätzle und Marktgemüse
18,80 €

Poulardenbrust an Estragonsoße mit Tagliatelle
und mediterranem Gemüse
19,50 €

Rinderlendensteak an Morchelsoße
mit Bratkartoffeln und Brokkoli
19,80 €

Aus der Heimat

Bayrisches Rinderfilet an buntem Salatgesteck
21,00 €

Beilagensalat

Kleiner Salat mit verschiedenen Blattsalaten,
Pfirsich- Sekt-Dressing, Gurken, Tomaten und Karotten
4,40 €

Dessert

Marmoriertes Schokoladenmousse
an Erdbeersalat
6,20 €

Creme Brûlée
mit frischen Früchten
6,80 €

Bayerisch Creme mit marinierten Waldbeeren
und Limetten Creme fraiche
6,90 €

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

Variation von verschiedenen Käsesorten
mit Weintrauben und Walnüssen, dazu Brot und Feigensenf
pro Person 7,90 €

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

Kugel Sorbet an frischen Früchten
wahlweise: Aprikose, Zitrone, Birne
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 €