

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 Haunspurg, dessen Familie sie bis 1698 behielt. Die Haunspurger 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

Ringelfritten mit Mayonnaise und Ketchup

€ 3,90

Aufstrich Brett`l

Drei vegetarische Aufstriche mit Brot und Brezen

4,90 €

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebelringe, 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 €

Schnitzel vom Schwein

mit Twister und Gartensalat

13,90€

Pfifferlingskarte

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen
und Knoblauchbrot

9,20 €

Pfifferlingkremesuppe
mit Kartoffelstroh

6,20 €

Rosa gebratener Hirschrücken an Wachholdersoße
mit Kartoffelkugeln und Pfifferlingsgemüse

24,50 €

Pfifferlings Ravioli in leichter Parmesansoße
mit Beilagensalat

11,80 €

Mousse von der Vollmilchschokolade
mit marinierten Erdbeeren

6,80 €

Vorspeisen

Bunter Schlossgartensalat an Pfirsich- Sektdressing
mit Brotroutons

7,20 €

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle

5,50 €

Kremsuppe von der Karotte
mit Brotroutons

5,20 €

Salatbar

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

wahlweise mit:

Gebackenen Mozzarella Kugeln und Preiselbeerdip

13,80 €

oder

Melone und Parmaschinken

14,80 €

oder

Lachsfilet und Kräuterbutter

17,90 €

Vegan

Sesam-Sojanuggets an Frucht-Chutney und Blattsalaten

9,80 €

Vegetarisch

Gebackene Spinatknödel an Parmesansoße
mit Beilagensalat

9,20€

Fisch

Gebratenes Skreifilet an Safransoße
auf Kartoffel-Pfifferlings-Ragout
umlegt mit Gemüse
18,40 €

Fleischgerichte

Mediterran gefüllte Poulardenbrust an Sherryrahmsoße
mit Linguini und Zucchini-Pfifferlingsgemüse
18,20 €

Schweinefilet Medaillons an Pilzsoße
mit Spätzle und gebratenem Gemüse
18,80 €

Rinderlendensteak an Schalottensoße
mit Bohnenbündchen und Speckkartoffeln
22,50 €

Aus der Heimat

Gebackene Schweinebackerl an Kartoffel-Radieschen Salat
mit Remoulade
16,80 €

Beilagensalat

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

Dessert

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

Kugel Sorbet aufgegossen mit Prosecco
Wahlweise: Apfel, Passionsfrucht, Zitrone
je Kugel 4,90 €

Crème Brûlée an frischen Beeren
6,90 €

Heidelbeer-Limetten-Mascarponekrem an frischen Früchten
7,20 €

Weißes Mousse au Chocolat
auf Erdbeersalat
6,80 €

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

Eis-Espresso mit Vanilleeis oder Schokoeis
3,60 €

Heiße Schokolade mit Vanilleeis oder Schokoeis
4,50 €

Vegan

Karamell-Toffee-Eisbecher
4,50€

Lactosefrei

Mango-Melonen-Eisbecher
4,50€