

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt

Magentratzerl und Salate

Chicken Caesar Salat	€ 14,40
<i>Hähnchenbruststreifen in knusprig gebackener Weißbrotkruste, Romanasalatherzen an Parmesandressing mit Croutons, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i>	
Rote Bete Carpaccio	€ 11,50
<i>mit Ruculasalat, Feta und Schwarzbrotkrusteln und Balsamico-Creme</i>	

Hauptgerichte aus der Pfanne

Bayrisches Ochsenfilet	€ 26,50
<i>an Speckbohnen mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	
Schnitzel vom Milchkalb in Butter gebraten	€ 18,80
<i>mit Röstkartoffeln und bunten Salaten</i>	
Kalbfilet in Kräuter-Senf-Kruste gebraten	€ 22,80
<i>an Rosmarinsauce mit gebratenem Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	
Gegrillte Maishähnchenbrust	€ 16,70
<i>auf feiner Cognac-Pfeffersauce mit jungen Erbsen und Basmatireis</i>	

Wild aus unserem Revier im Werdenfelser Land

Hirschkalbslendchen aus der Werdenfelser Jagd	€ 20,50
<i>unter der Pistazien-Thymian-Kruste an feiner Wacholder-Sahne mit grünen Bohnen und Sahnepüree</i>	
Goulasch vom Hirschkalb aus der Werdenfelser Jagd	€ 14,50
<i>in Mangoldsahne, gerösteten Waldpilzen, Wildpreiselbeeren, Serviettenknödel und in Rotwein karamellisierten Perlzwiebeln</i>	

Vegetarisch

Gröstl vom Frühlingsgemüse – Vegan –	€ 14,50
<i>in Kokos-Curry-Sauce mit Basmatireis und Chilifäden</i>	
Bayerische Käsespätzle	€ 10,80
<i>hausgemachte Spätzle mit geschmolzenem Emmentaler, Röstzwiebeln und Tomatensalat</i>	

Bayrische Schmankerl und Klassiker

Wiener Backhendl € 14,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat an gerösteter Petersilie und Wildpreiselbeeren

Ochsenbackerl € 15,20
in Burgundersauce mit Semmelknödel und Blattsalaten

Aus See und Meer

Gemischter Fischteller € 18,80

Filet von Lachs und Zander mit geröstetem Arctic Scampi
an Safranschaum, mit Auberginen-Tomatenröllchen dazu Wildreis
Linguine in frischen Kräutern geschwenkt, € 17,80

mit gebratenem Wildlachs und Arctic Scampi vom Grill,
dazu Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Forelle „Müllerin oder Blau“ aus eigener Zucht am Schörgenbach
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und buntem Salat € 16,80

Brotzeiten

Portion Tatar „zum selber Anmachen“ (Gerne auch fertig zubereitet) € 16,80
mit Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Ei, dazu Butter und Brot

Neuwirt Brotzeitbrett'l € 9,80
mit geräuchertem-gekochtem Wammerl, Wurst- und Schinkenspezialitäten,
Obatzda, Tomaten, Radieserl und Schnittlauchbrot

Käsebrett'l Auswahl von Käsespezialitäten, Weintrauben, Butter und Brot € 11,80
Gebackener Camembert

mit Wildpreiselbeeren, frittiertes Petersilie, gebräuntem Toastbrot und Butter..... € 8,90

Kalter Braten mit Gurke, Tomate, Ei, Meerrettich, Butter und Brot € 8,90

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken, dazu Hausbrot € 9,50

Dessert

Kaiserschmarrn – karamellisiert – € 9,80
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus

Schokoladensouffle € 8,60
mit zartschmelzendem Kern, dazu Himbeersorbet

Palatschinken € 8,20
gefüllt mit frischen Erdbeeren, Quark an Vanilleeis und fruchtiger Orangensoße

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Familie Schmidramsl mit Team

Bei Selbstabholung aus dem Neuwirts Drive In 10% Rabatt