

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

Portion Obazda

mit Zwiebelringe, Brot und Brezen

4,90 €

Aufstrich Brett`l

Drei verschiedene 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 €

Bayerisches Kasbrett`l

verschiedene Käsesorten, Obazda, Brot und Brezen

6,90 €

Deftiges Schlossbrett`l

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

8,90 €

Schlosscurrywurst

mit Ringlfritten und Currysoße

7,90 €

Schnitzel vom Schwein

an Ringlfritten und Gartensalat

13,90€

Wochenempfehlung

Heringssalat mit roter und weißer Beete

9,80

Eingelegtes Heringsfilet in Bärlauch Panade

13,80 €

Heringssalat nach Hausfrauen Art mit Zwiebeln und Kräutern

10,80 €

Zu jedem Gericht servieren wir Kräuterkartoffeln
und einen Schlossgartensalat

Vorspeisen

Bunter Schlossgartensalat mit Pfirsich- Sektdressing
an Broteroutons

7,20 €

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Bratspätzle und Gemüse

5,90 €

Bärlauchkremsuppe mit Käsestange

6,50€

Salatbar

Winterliches Salatgesteck an verschiedenen Blattsalaten
mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprikastreifen,
French- Dressing und geröstetes Brot

wahlweise mit:

Bunten Antipasti und Balsamico Zwiebeln

8,50€

oder

Carpaccio vom Rind mit Parmesanraspeln

16,50€

oder

lauwarm gebeizten Lachs

12,50€

Vegan

Gemüsebällchen im Salatnest dazu Kürbis-Chutney

10,80 €

Vegetarisch

Bärlauch Ravioli mit Beilagensalat

12,80€

Fisch

Gebratenes Filet vom Skrei an Senfsauce
mit Perlgraupen und Schmorfenchel

17,80€

Fleischgerichte

Mediterran gefüllte Poulardenbrust an Estragonsoße
mit gebackenen Kartoffelkugeln und Paprikagemüse

17,80 €

Schweinefilet Medaillons mit Pilzkruste an Calvadossoße
mit Spätzle und Marktgemüse

18,80 €

Entrecote vom Rind an Schalottensoße
mit Kartoffel- Gemüsepfanne und kleinem Salat

20,50 €

Aus der Heimat

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak vom einheimischen Bauern
an Schalottensoße mit Speckkartoffeln
und mediterranem Gemüse

29,50 €

Beilagensalat

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

4,40 €

Dessert

Kugel Sorbet an Früchten
wahlweise: Erdbeer- Limette, Apfel, Zitrone
je Kugel 1,90 €

Kugel Sorbet aufgegossen mit Prosecco
Wahlweise: Erdbeer- Limette, Apfel, Zitrone
je Kugel 4,90 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée an frischen Früchten
6,80 €

Crème Caramel an Drachenfrucht
7,20 €

Duett von weißem und dunklem Mousse au Chocolat
an Früchten
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€

Osterbrunch 2020

Ab 9:00 Uhr

Wurst- und Käseaufschnitt, Weichkäse, Rohkostgemüse mit Tomaten, Gurken, Paprika, Dreierlei Müsli mit Milch
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich- Dip,
Verschiedene Aufstriche wie Frischkäse, Butter, Schmelzkäse, Konfitüren, Honig und Nutella, Brot, Brötchen, und Brezen, Rührei, gekochte Eier, Speck- Obst und Joghurt

Getränkeecke:

Filterkaffee, Tee, heiße Schokolade ,
Orangensaft, Multivitaminsaft,
Wasser classic & Naturell, Prosecco

Ab 11:30 Uhr

Verschiedene Blattsalate
mit Beilagen und Dressing, Bunte Antipasti

Festtagssuppe

Geschmorte Lammhüfte, Schlossroulade vom Rind,
Curry- Hähnchen, Fischvariation, Rucola Ravioli in Sahnesoße,
Nudeln mit Pesto, gebackenes Gemüse im Weinteig,
Buntes Gemüse, Erbsenreis, Kartoffel- Karottenstampf,
Lammjus, Rotweinssoße, Weißweinssoße

Dessertvariation aus der Schlosspatisserie, Schokoladenfondue
Kuchen und Feingebäck

Preis: € 35,00 pro Person