

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt

Magentratzerl

<i>Geröstetes Tomatenbrot mit roten Zwiebeln und Gartenschnittlauch</i>	€ 6,20
<i>Gebratener Ziegenkäse mit Tannenhonig glaciert dazu Sauerrahm-Honig-Dip an Babyspinat in Balsamico-Dressing mit Wassermelone und Kürbiskernen</i>	€ 12,50
<i>Carpaccio vom bayerischen Weideochsen mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan, dazu unser Kartoffelchipspeiß</i>	€ 12,80
<i>Sommerliches Grillgemüse von Aubergine, Paprika und Zucchini mit Scheiben vom geräucherten Lachs an Sahnemeerrettich, dazu Baguette</i>	€ 10,80

Wild aus unserem Revier im Werdenfelser Land

<i>Zweierlei vom Hirsch (Braten und Kotelette vom Grill) an Hagebuttenschaum, dazu geröstete Waldpilze, Wildpreiselbeeren, Mandel-Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel</i>	€ 18,80
<i>Hirschlendchen in Cassis-Pfeffersoße mit Blaukraut und hausgemachten Spätzle, dazu eine ½ Preiselbeerbirne</i>	€ 20,20

Hauptgerichte aus der Pfanne

<i>Schnitzel vom Milchkalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und bunten Salaten</i>	€ 18,80
<i>Filet vom bayerischen Mastrind mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Grilltomate, dazu Pommes Frites</i>	€ 27,60
<i>Wiener Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat an gerösteter Petersilie und Wildpreiselbeeren</i>	€ 14,80
<i>Ismaninger Ofenkartoffeln mit gebratenen Hähnchenstreifen auf Romanasalatherzen, dazu Sour Cream</i>	€ 14,40

Aus See und Meer

<i>Filet von unserer Schörgenbachforelle auf Blattspinat mit Limetten- Minzsoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 14,80
<i>Neptunteller Filet von Lachs und Zander mit geröstetem Scampi an Fenchel-Orangensalat, dazu Safranschaum und Wildreis</i>	€ 18,80
<i>Linguine in frischen Kräutern geschwenkt, mit gebratenem Wildlachs und Arctic Scampi vom Grill, dazu Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>	€ 17,80

Vegetarisch

Gemüsegröstl –Vegan- € 12,50
in Kokos-Curry-Soße mit Basmatireis und Chilifäden

Pappardelle € 12,90
mit frischem Rucola und Pinienkernen, in leichtem Bärlauchpesto geschwenkt,
dazu Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Bayerische Schmankerl

Ochsenbackerl € 14,50
in Burgundersoße mit Semmelknödel und Blattsalaten

Portion Tatar „zum selber Anmachen“ € 14,50
mit Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Ei, dazu Butter
und Brot (Gerne auch fertig zubereitet“)

Kälberne Briesmilzwurst € 8,80
gebacken, mit Kartoffel- und Gurkensalat

Kälberfüße € 11,80
mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat und Sauce Tatar

2 Kalbsfleischpflanzerl € 9,80
an hausgemachtem Kartoffelsalat

Brotzeiten

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

Kasbrett'l Auswahl von Käsespezialitäten, Weintrauben, Butter und Brot € 11,80

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

Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken, dazu Hausbrot € 8,20

Obatzda mit roten Zwiebeln, Butter und Bauernbrot € 8,20

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

Essigknödel € 8,90
mit Regensburger, roten Zwiebeln, Tomaten und Gartenschnittlauch

Dessert

2 Stück Apfelkücherl € 6,80
in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis

Kaiserschmarrn – karamellisiert – € 9,50
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus

2 Stück Palatschinken € 8,20
mit frischen Erdbeeren dazu Joghurteis und geröstete Pistazien

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Familie Schmidramsl mit Team