

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt

Magentratzerl

<i>Aufgeschmalzene Brotsuppe</i>	€ 4,80
<i>mit gerösteten Zwiebeln und kälberner Briesmilzwurst</i>	
<i>Gebratener Ziegenkäse mit Tannenhonig glaciert</i>	€ 10,80
<i>dazu Grillgemüse mit Sauerrahm-Honig-Dip</i>	
<i>und Babyspinat in Balsamico-Dressing</i>	
<i>Lauwarmes Roastbeef vom Weideochsen im Kräutermantel</i>	€ 12,80
<i>an Honig-Senf-Dip mit gemischten Blattsalaten,</i>	
<i>dazu unsere knusprige Kartoffelranke</i>	

Wild aus unserem Revier im Werdenfelser Land

<i>Carpaccio vom Hirschkalb</i>	€ 12,80
<i>an Preiselbeerschaum mit Feldsalat und gerösteten Pilzen</i>	
<i>Schlegel vom Hirschkalb an Hagebuttensoße</i>	€ 18,80
<i>mit Blaukraut, hausgemachten Eierspätzle und Wildpreiselbeerbirne</i>	
<i>Zweierlei vom Hirsch (Braten und Kotelette vom Grill)</i>	€ 18,80
<i>in Mangoldsahne dazu geröstete Waldpilze, Wildpreiselbeeren,</i>	
<i>Serviettenknödel und in Rotwein karamellisierte Perlzwiebeln</i>	
<i>Hirschkalbsgulasch</i>	€ 12,80
<i>mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Semmelknödel und Blaukraut</i>	

Hauptgerichte aus der Pfanne

<i>Schnitzel vom Milchkalb in Butter gebraten</i>	€ 18,80
<i>mit Röstkartoffeln und bunten Salaten</i>	
<i>Filet vom bayerischen Weideochsen</i>	€ 28,60
<i>an feiner Schalottensauce, mit Grilltomate und grünen Bohnen</i>	
<i>dazu unser knuspriger Kartoffelchips-Spieß</i>	
<i>Allgäuer Jägertoast</i>	€ 15,80
<i>Schweinefilets gebraten zwischen gebräuntem Toastbrot serviert,</i>	
<i>mit Waldpilzrahmsauce und Salatbukett</i>	

Vegetarisch

<i>Gemüsegröstl –Vegan-</i>	€ 12,50
<i>in Kokos-Curry-Sauce mit Basmatireis und Chilifäden</i>	
<i>Zucchini Piccata</i>	€ 12,90
<i>Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle knusprig gebacken,</i>	
<i>auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti</i>	

Aus See und Meer

<i>Forelle „Müllerin oder Blau“ aus eigener Zucht mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und buntem Salat</i>	€ 14,80
<i>Gemischter Fischteller an Limetten-Minzsauce, dazu Blattspinat und Wildreis</i>	€ 17,80
<i>Rotbarschfilet in der Weißbrotkrumenkruste knusprig gebacken, mit Remouladensauce und Kartoffelsalat</i>	€ 11,80

Bayerische Schmankerl

<i>Kälberne Briesmilzwurst gebacken, mit Kartoffel- und Gurkensalat</i> € 8,80
<i>Ochsenbackerl in Burgundersauce mit Semmelknödel und Blattsalaten</i> € 14,50
<i>Kälberfüße mit lauwarmem Kartoffel- Gurkensalat und Sauce Tatar</i>	€ 11,80
<i>2 Kalbsfleischpflanzerl an hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 9,80

Kalte Gerichte

<i>Neuwirt Brotzeitbrett 'l mit geräuchertem-gekochtem Wammerl, Wurst- und Schinkenspezialitäten, Obatzda, Tomaten, Radieserl und Schnittlauchbrot</i>	€ 9,80
<i>Portion Tatar „zum selber Anmachen“ mit Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Ei, dazu Butter und Brot „Gerne auch fertig zubereitet“</i>	€ 14,50
<i>Kasbrett 'l Auswahl von Käsespezialitäten, Weintrauben, Butter und Brot</i>	€ 11,80
<i>Kalter Braten mit Gurke, Tomate, Ei, Meerrettich, Butter und Brot</i>	€ 8,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken, dazu Hausbrot</i>	€ 7,80

Dessert

<i>Kaiserschmarrn – karamellisiert – mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus</i>	€ 9,50
<i>Scheiterhaufen mit Vanillesauce</i>	€ 6,80

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!
Familie Schmidramsl mit Team