

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuwirt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

*Seit nun schon 140 Jahren bewirten wir als Familienbetrieb unsere Gäste.
Mittlerweile bereits in der achten Generation!
Und die neunte ist auch schon geboren..*

*Als bayrische Traditionsgaststätte ist der zufriedene Gast unser oberster Ziel.
Wir bewirten Sie gerne mit unserer gehobenen bayrischen und internationalen Küche.
Egal, ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Tagung oder Business Dinner,
bei uns sind Sie immer richtig.*

Gerne helfen wir Ihnen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

*Wir unterstützen Sie in der richtigen Auswahl des Menüs, der Dekoration,
des richtigen Weins und bei der Lösung aller kleinerer und größerer Probleme
rund um Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung.*

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

*Unsere Zirbelstube bietet Platz für 20 Personen.
Bei Veranstaltungen bis 35 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Bauernstube.
Für Feiern von 40 bis 100 Personen ist unser abteilbarer Saal bestens geeignet.
Auch unser Biergarten und die sonnige Terrasse sind ideal für Festlichkeiten aller Art.*

Und wenn Sie geschäftlich bei uns sind:

*Unsere Nebenräume stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Auch Standardtagungstechnik ist kostenfrei inklusive. Gerne vereinbaren wir
mit Ihnen eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Tagungspauschale!*

*Unser Haus hat 36 Hotelzimmer mit insgesamt 59 Betten. Alle unsere Zimmer sind mit Dusche
und WC, Satelliten TV, Pay-TV, Telefon und Modemanschluss ausgestattet. Ausführliche
Informationen finden Sie im Internet unter www.hotelneuwirt.de*

*Nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge.
Natürlich gehen wir jederzeit auf Ihre individuellen Wünsche und Vorschläge ein.
Kein Menü ist feststehend, beliebige Kombinationen sind möglich.*

*Bei **Menüs ab 40 Personen** bitten wir Sie, Vorspeise, Suppe und Dessert einheitlich zu wählen,
bei den Hauptgerichten beschränken Sie Ihre Auswahl bitte auf 2 Gerichte.*

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Glonner

Menüvorschläge Frühling 2012

Beginnen Sie Ihr Fest doch mit einem Aperitif

*Sie können ihn bei schönem Wetter
auch gerne auf unserer Terrasse oder im Biergarten einnehmen.*

Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.

*Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:*

Sekt oder Prosecco

Sekt oder Prosecco Orange

Sekt oder Prosecco mit rotem oder weißem Holunderblütensirup

Campari, Campari Soda oder Campari Orange

Sekt oder Prosecco mit weißem Pfirsich

*Dazu bieten wir Ihnen **Fingerfood** wie folgt:*

(maximal 5 zur Auswahl)

Grissini mit Parmaschinken

Garnelen mit süßer Chillisoße

Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel

Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße

Satéspieße (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen) mit verschiedenen Dips

Gebratene Rehpflanzerl mit geschmortem Spitzkohl

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung

Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat

Geräucherte auf Avocado-Mangosalat

Scampi mit Ananaschutney

Für Fingerfood berechnen wir 2,50 € pro Stück.

Menuauswahl

Preis je nach Wahl

Suppen

- Spargelcremesuppe 3.60*
- Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl 3.40*
- Brunnenkresseschaumsuppe mit Zandernockerl 4.50*
- Tomatencremesuppe mit Basilikum & Croûtons 3.40*
- Pfannkuchen- oder Grießnockerlsuppe 3.40*
- Karotten-Ingwersuppe 3.40*

Hauptgerichte

- Jägerbraten mit Spätzle & gemischtem Salat 11.90*
- Krustenschweinebraten mit Kartoffelknödel & Krautsalat 8.90*
- Kalbstafelspitz mit Champignons in Rahm, Spätzle & gemischtem Salat 13.80*
- Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln & Rote Beete 12.80*
- Züricher Geschnetzeltes mit Champignons, Berner Rösti & Blattsalat 12.80*
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilz-Risotto mit Pak Choy 12.80*
- Wiener Schnitzel mit Pommes frites & gemischtem Salat 14.90*
- Rehgulasch in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut, Preiselbeeren 13.80*
- Rinder- & Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmchampignons, Röstzwiebeln & buntem Salat 15.80*
- Rehschlegel in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut 15.90*
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Keniabohnen 16.80*
- Kalbsleber nach Berliner Art mit Kartoffelpüree & Blattsalat 15.40*
- Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten mit Schloßkartoffeln & Blattsalat 15.90*
- Gebratenes Zanderfilet an cremigem Spinat mit Schloßkartoffeln 16.90*
- Lachsfilet & Scampi auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi 16.90*

Desserts

- Amaretto-Parfait auf Beerenspiegel 5.30*
- Palatschinken mit Walnußeis und Schokoladensoße 5.30*
- Apfelstrudel oder Apfelkücherl oder Rote Grütze mit Vanillesoße 4.90*
- Vanilleeis mit Caramel- oder Schokoladensoße oder mit heißen Himbeeren 4.60*
- Bayerische Creme mit Himbeermark 5.10*
- Rumfrüchte mit Walnußeis 5.50*
- Mousse au Chocolat 5.10*

Menü 1

In Olivenöl pochierte Rinderlende auf Rucolasalat

Geschäumte Frühlingskräutersuppe mit Räucherlachsravioli

*Zanderfilet gebraten auf Bärlauch-Risotto mit weißem Spargel & Portweinbutter
oder*

*Saftiges Tournedo vom Angusrind & Riesengarnele gegrillt
mit Tomaten-Basilikum-Butter auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelgratin
oder*

*Medaillons vom Schweinefilet in Mangold gebraten
an Barolojus mit Macairekartoffeln*

*Dessertteller nach Art des Hauses
oder*

Panna Cotta mit Erdbeeren

40,80 € (ohne Vorspeise 34,80 €)

Menü 2

*Frühlingsalat
mit gebratenem Parmaschinken & Weißbrotcroûtons an Balsamicodressing*

Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen

*Saiblingsfilet auf Artischocken-Tomatengröstl mit Beurre Blanc & Risoléekartoffeln
oder*

*Tournedo von der Kalbslende mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & neuen Kartoffeln
oder*

Schweinefilet mit Waldpilzhaube an Bärlauchschaum auf Papardelle mit jungem Lauch

*Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten & Orangenzucker
oder*

Triologie von Rharbarber & Vanille

41,80 € (ohne Vorspeise 35,80 €)

Menü 3

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Austernpilzen an Feinschmeckersalat mit Himbeerdressing*

Rinderconsommé mit getrüffeltem Kalbsbratstrudel

*Rinderlende auf weißem Pfefferschaum
mit Polenta und Keniabohnen*

oder

Zanderfilet gebraten auf Kartoffel-Carpacchio mit Ratatouille

oder

*Schweinefilet im Kräutermantel an Portweinjus
auf weißem Spargel mit Petersilienrösti*

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

oder

Erdbeer-Tiramisu mit Mascarponeeis

37,80 € (ohne Vorspeise 30,80 €)

Menü 4

Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren

Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Jakobsmuscheln

Lammhaxerl

an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin & Keniabohnen

oder

*Röllchen vom Kalbsrücken mit Pecorino gefüllt
an Salbeijus mit Tomaten-Tagliatelle*

oder

Wolfsbarsch & Scampi gebraten auf Spargel-Risotto mit Rieslingschaum

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Schwarzwälder Kirschtörtchen mit weißem Schokoladeneis

41,80 € (ohne Vorspeise 36,00 €)

Menü 5

*Mild gebeizter Wildwasserlachs
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln & zweierlei Spargel*

Samtsuppe vom Sauerampfer mit Croûtons

*Seeteufel & Scampi auf Couscous mit Zuckerschotenstroh
oder*

*Rinderfilet mit Pfefferkruste, Kartoffelrösti & gebratenen Kräuterseitlingen
oder*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Beerenjus mit Maisplätzchen & Pak Choy

*Pina Colada-Eis auf Ananas-Carpaccio mit Kokosschaum
oder*

Milchreis mit gebackenen Nougatpralinen

42,80 € (ohne Vorspeise 35,00 €)

Menü 6

*Mediterrane Antipasti in Basilikum-Dressing
mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel*

Brunnenkressesuppe mit Seeteufelmedaillons

*Kalbsrückensteak auf Madeirajus
mit Zitronen-Gnocchi & buntem Spargelgemüse*

oder

Doradenfilet gebraten auf Asia-Pfannengemüse mit Korianderrösti

oder

*Schweinefilet unter der Morchelhaube auf Kräuterjus
mit Lauch-Ricotto-Ravioli & gebackenen Zucchini Blüten*

*Topfenschaum mit Mangofächer an Fruchtspiegel
oder*

*Amaretto-Parfait im Krokantmantel
auf frischem Erdbeerragout*

38,90 € (ohne Vorspeise 32,80 €)

Menü 7

*Frühlingsalat mit Frisee,
weißem & grünem Stangenspargel & pochiertem Wachtelei*

Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarkklößchen

*Seezungenröllchen in der Papilott gegart auf Curryschaum mit Duftreis & Sprossengemüse
oder*

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus
mit Artischocken-Tomaten-Gemüse & Pfefferkartoffeln*

oder

*Rosa gebratenes Rinderfilet auf Frühlingskräuterschaum mit jungem Gemüse & gebratener
Grießschnitte*

Passionsfruchtcreme auf Mango-Carpaccio

oder

Himbeerencremetörtchen auf Vanilleeis

43,80 € (ohne Vorspeise 36,80 €)

Menü 8

*Bunte Salatspitzen mit gebratenem Pulpo-Kartoffelgröstl
an Balsamicodressing mit Baguette*

Gurken-Gazpacho

*Zart rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf jungem Frühlingslauch mit Kartoffelschaum & Trüffeljus
oder*

Zanderfilet mit gebratenen Würfelkartoffeln & Spargel-Tagliatelle

oder

*Schrobenhausener Stangenspargel mit Wiener Schnitzel,
neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

Duett vom Kaffee

oder

*Weißes Schokoladentörtchen
mit marinierten Blaubeeren und Haselnusskrokant-Eis*

39,80 € (ohne Vorspeise 33,80 €)

***Zu unseren Menüs servieren wir eine Brotauswahl mit Butter- & Kräuterfrischkäse.
Hierfür berechnen wir 2,50 € pro Person (Gedeck).***

Bayrisches Buffet

(ab 30 Personen)

38,00 € pro Person

32,00 € ohne Vorspeisenbuffet

Vorspeisen

*Fleischpflanzerl, Schwarzwälder Schinken,
Geräucherte Makrele, Forelle und Lachsforelle
Tafelspitzcarpaccio an Kürbiskernöl
Griebenschmalz, Radi & Radieschen
Brotkorb*

Suppen (eine zur Wahl)

*Bouillon mit Leberspätzle oder Bratnockerl
Bouillon mit Nudeln oder Pfannkuchen oder Grießnockerl
Tomaten- oder Kartoffelcremesuppe*

Warmes Büfett (5 Gerichte zur Auswahl)

*Spanferkel, Ente, Kalbshaxen und Schweinshaxen,
Kalbsrollbraten, Leberkäs, Weißwürste, Putengeschnetzeltes, Tafelspitz
Bachsaibling gedünstet an Schnittlauchsoße
Zanderfilet gebraten mit Austernpilzen
Egerlinge, Pfifferlinge & Steinpilze in Rahm*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Kartoffelknödel, Semmelknödel, Berner Rösti, Petersilienkartoffeln,
Spätzle, Reis, Blaukraut, Kartoffelsalat, Speckkrautsalat,
Tomatensalat und Gurkensalat, Gemüse der Saison*

Desserts

*Bayerische Creme mit Himbeermark,
Rote Grütze mit flüssiger Sahne, Obstsalat,
Zwetschkenknödel mit Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesoße*

Käsebrett mit Brotkorb

Büfett

(ab 30 Personen)

38,00 € pro Person

zusätzlich der mit * gekennzeichneten Gerichte 44,00 € pro Person

Vorspeisen

*Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geräucherter Lachs- & Forellenfilets,
Pfeffermakrelen & Schillerlocken mit Sahnemeerrettich
Kalbfleisch-Pastete mit Soße Cumberland
Parmaschinken mit Melone
Grönlandkrabben mit Cocktailsoße*
Geräucherter Aal mit Zitronenfilets*
Geräucherte Entenbrust mit Mangofächer*
Bündnerfleisch mit Zitronendressing**

Suppen (eine zur Wahl)

*Festtagssuppe
Petersilienwurzelschaumsuppe
Klare Tomatensuppe mit Parmesanklößchen
Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons
Tafelspitzbouillon mit Kräuternockerl
Brunnenkressesuppe*

Kalte Hauptgerichte

*Hähnchenbrust & Kasseler Lendchen
Schweinemedallions mit Früchten garniert
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und gefüllten Eiern garniert
Prager Schinken & Schwarzwälder Schinken mit Cornichons
Rohkostsalat mit verschiedenen Dips
Geflügelsalat & Rindfleischsalat
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat*
Tournedos vom Rinderfilet mit Früchten garniert*
Schweinefilet im Blätterteigmantel**

Warme Hauptgerichte (2 Gerichte zur Auswahl)

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat
Züricher Geschnnetzelttes mit Champignons, Berner Rösti und Blattsalat
Rehshlegel in Wacholderrahmsoße mit Pilzen, Spätzle und Blaukraut, Preiselbeerbirne
Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Lauchgemüse mit Kartoffelcrêpes
*Rinderlende auf roter Pfeffersauce mit Kartoffelroulade und Bohnenbündel**
*Rehlendchen rosa gebraten auf Hagebuttenrahm mit Walnußspätzle und Brokkoli**
*Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce mit Orangennudeln und Gemüsekörbchen**
*Schweinefilet mit Waldpilzkruste auf Kartoffelravioli an Lauch-Thymiansauce**
*Wolfsbarschfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit Petersilienwurzelschaum und feinem Gemüse**
*Seezungenfilet gebraten auf Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse**

Desserts

Obstsalat mit exotischen Früchten
Bayerische Creme mit Himbeermark
Orangen-Tiramisu, Topfenpalatschinken
Griessflammerie mit Pflaumenkompott
Bananenmousse mit Mokkasofe
Apfelstrudel mit Vanillesofe
*Eisbombe mit Tischfeuerwerk**
*Obstbeignets mit weißer Schokoladensoße**
Käsebrett mit blauen Trauben und frischer Brotauswahl

Mediterranes Büfett

(ab 30 Personen)

41,00 € pro Person

Vorspeisen

*Gegrilltes mariniertes Gemüse
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
Parmaschinken und Chorizo mit Melonenschiffchen
Blattsalate mit Kräuterdressing & Rohkostsalate mit verschiedenen Dips
Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Ruccolasalat mit frischem Parmesan
Getrocknete Tomaten & Oliven
Meeresfrüchtesalat
Ciabatta und verschiedene Baguette*

Hauptgänge (2 Gerichte zur Auswahl)

*Putenmedaillons in Parmesan-Eihülle
Kalbslendchen mit Balsamicoreduktion
Glacierte Kalbshaxe an Salbei-Marsalajus
Schweinefilet mit mediterraner Kräuterkruste
Entrecôte in der Pfefferkruste mit gebratenen Austernpilzen
Gegrillter Wolfsbarsch mit Tomaten-Basilikum-Olivenbutter
Dorade gebraten auf Meeresfrüchte-Tagliatelle
Gemüselasagne*

Beilagen (4 zur Auswahl)

*Zucchini-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten
Pestonudeln mit Parmesan, Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt
Rosmarinkartoffeln, Gebratene Gnocchi, Safran-Risotto
Tagliatelle, Gemüse der Saison*

Desserts

*Tiramisu
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeersoße
Obstsalat mit exotischen Früchten
Mandelcrêpes mit Sabayone
Käsebrett mit blauen Trauben und Brotkorb*

Weißwein 0,75 Liter

Pfalz:

Deidesheimer Hergottsacker 12.50
Riesling Kabinett,
halbtrocken, fruchtig, Erzeugerabfüllung

Würzburger Stein 23.50
Riesling Kabinett, trocken, lebendig,
Erzeugerabfüllung

Österreich:

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 15.80
trocken, fruchtig, Erzeugerabfüllung

Neuseeland:

Saint Clair Sauvignon Blanc 25.00
trocken, feiner Duft, Erzeugerabfüllung

Italien:

Pinot Grigio DOC 16.50
trocken, fruchtig, harmonisch,
Erzeugerabfüllung

Kalifornien:

Chardonnay 19.80
trocken, spritzig, eleganter Abgang

Frankreich:

Chablis A.C. 23.50
reintönig, trocken, frisch,
Erzeugerabfüllung

Alsace Grand Cru 25.00
Riesling Rosacker, trocken, delikates Bukett

Rosé aus Baden:

Oberrotweiler 15.80
Spätburgunder Weißherbst,
halbtrocken, frisch, Erzeugerabfüllung

Rotwein 0,75 Liter

Baden:

Oberrotweiler Henkenberg 16.80
Spätburgunder, trocken und füllig,
Erzeugerabfüllung

Italien:

Südtiroler Blauburgunder DOC 21.50
trocken, ausdrucksvoll, Erzeugerabfüllung

Frankreich:

Beaujolais Villages 19.80
Chateau de Montmelas,
trocken, Aroma von roten Früchten

Chateau Tour St. Joseph 25.00
Haut-Medoc, Château Abfüllung,
trocken, kräftig, gut entwickelt

Österreich:

Zweigelt 16.80
trocken, fruchtig, weich und kräftig,
Erzeugerabfüllung

Franken:

Sulzfelder Maustal 19.80
Domina, trocken und würzig,
Erzeugerabfüllung

Württemberg:

Löwensteiner Wohlfahrtsberg 15.80
Trollinger, halbtrocken, Erzeugerabfüllung

Rheinhessen:

Dornfelder QbA 16.80
trocken, kräftig, Erzeugerabfüllung

Kalifornien:

Cabernet Sauvignon 21.50
trocken, samtig, vollmundig, elegant

Spanien:

Vina Albali GranReserva 23.00
Tempranillo, 12 Monate Barrique-Ausbau

Borsao Crianza DO 25.00
Campo de Borja, Garnacha und Tempranillo,
trocken, Erzeugerabfüllung

Aperitif

*Sekt Orange,
mit roten Holunder oder mit Pfirsichlikör*

Empfehlung aus dem Weinkeller

Weißwein:

*Österreich: Grüner Veltliner
trocken und kräftig*

Rotwein:

*Österreich: Blauer Zweigelt
trocken, fruchtig, weich und kräftig*

*Biere, alkoholfreie Getränke,
Gerolsteiner Gourmet*

Beispiel-Menü

Festtagssuppe

*Röllchen vom Kalbsrücken
gefüllt mit frischen Waldpilzen & Pecorino an Salbeijus
mit Tomatentagliatelle und Wintergemüse*

oder

*Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste
an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln*

oder

*Im Dampf gegarte Seezungenröllchen auf Safranschaum
mit Duftreis und Gemüseperlen*

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Espresso, Cappuccino oder Digestif nach Wahl

Für Ihre Notizen: