

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Leberspätzle oder
Pfannkuchenstreifen 5,80

Spargelcremesuppe
mit Schnittlauchsahne 5,80

Warmer Ziegenkäse
mit Honig und Rosmarin gratiniert,
auf pflückfrischen Blattsalaten 12,50

Bergkäse Carpaccio (8)
Zillertaler Bergkäse
mit Balsamico und Olivenöl 9,50

Carpaccio aus dem Rinderrücken
mit gehobelten Parmigano (8) 12,90

**Kinderkarte – nur für die wirklich kleinen
Gäste 😊**

Kinderschnitzel mit Pommes 7,90

Mini Currywurst mit Pommes 6,50

Portion Pommes Frites 5,50

Spätzle mit Bratensoße oder

Champignonrahmsoße (8) 4,50

Salate

unsere großen gemischter Salatteller mit
verschiedenen Saisonsalate werden mit
Hausdressing, Joghurt Dip und Weißbrot
serviert

Fitness Salat
mit gebratenen Putenbruststreifen 17,80

Neuwirt Salat mit Rindersteakstreifen
und knusprigen Bacon(7) 19,00

Ziegenkäse Salat (8)
mit zwei Stück gratinierten Ziegenkäse
16,90

Kleiner gemischter Salat 5,10

Hauptgerichte

Deftiges Ochsengulasch
von Rindern der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
mit zwei Semmelknödel, Marktgemüse
und Preiselbeeren 21,50

Böfflamott (bayrischer Sauerbraten)
von Rindern der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
mit milder Soße, Spätzle
und Blaukraut 22,50

Neuwirt's Schlemmer Pfanderl
Schweinefiletmedaillons, Spätzle, Gemüse
vom Neuburg Wochenmarkt, und
Rahmchampignons (8) m. Käse (8)
überbacken 21,50

Zwiebelrostbraten
Rinderhüftsteak mit deftiger Soße,
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
serviert 23,90

Schnitzel Wiener Art
vom Schwein, mit Pommes Frites 16,90

Münchener Schnitzel
mit Meerrettich (2), Senf und Semmelbrösel
paniert, dazu gibt's Bratkartoffeln 17,90

Putenbruststeak
wahlweise entweder mit Saisongemüse *oder*
Bratkartoffeln *oder* Pommes Frites 18,50

Putengeschnetzeltes „Thai Art“
Streifen von der Putenbrust und
Saisongemüse in einer leicht scharfen Soße
aus Kokosmilch und Thai Curry, dazu
servieren wir Bio Basmati Reis 19,50

Lachsforellenfilet, gebraten
mit Marktgemüse, Kräuterbutter
und Kartoffeln 23,90

Neu-Burger
hausgemachtes Fleischpfanzerl (Rind), mit
Burgersoße, Tomaten, eingelegten Zwiebeln,
Bacon und Salat im Burger Bun
von der Bäckerei Göbel 16,50
mit Pommes Frites + 2,- €

Currywurst
mit hausgemachter Soße
und Pommes 10,90

Vegetarisch & Vegan

Zwei Spinatknödel **vegetarisch**
mit brauner Butter, gehobelten Parmigano
und knackigen Gemüse
vom Wochenmarkt 15,90

Saftige Kässpätz'n **vegetarisch**
mit viel Röstzwiebeln und Emmentaler(8)
im rustikalen Pfanderl serviert 13,80

Gemüsecurry „Thai Art“ **vegan**
knackiges Saisongemüse und geröstete
Cashewkerne in einer leicht scharfen Soße
aus Kokosmilch und rotem Thai Curry, dazu
servieren wir Basmati Reis 15,90

Veggie Burger **vegan**
mit selber g'machten Gemüsepfanzerl,
veganer Burgersoße, Zwiebeln, Tomaten
und Salat im veganen Burger Bun 15,50
mit Pommes Frites + 2,- €

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat 11,50
mit Zwiebeln

Schweizer Wurstsalat 11,50
mit Emmentaler (8) und Zwiebeln

Hausgemachte Bratensülze
vom Schweinsbraten
mit Brot 11,90
mit Bratkartoffeln 13,50

Schinken Brettl
Portion geräucherter Schinken
mit Butter, Meerrettich, Essiggurke
und Schwarzbrot 12,00

Kaas Brettl
Portion Zillertaler Bergkäse
mit Butter und Schwarzbrot 12,00

Sie können die meisten Gerichte außer
Steaks, Burger, Fisch und Brotzeiten auch
gerne als kleine Portion bestellen.

Kleine Portionen bringen wir mit 20 % in
Abzug.

Für Beilagenänderungen berechnen wir
1,- Euro Aufpreis pro Gericht.