Vorspeisen

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

Kürbiscremesuppe vegan
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kernöl 5,80

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
oder Leberspätzle 5,80

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

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

Kleiner gemischter Salat 5,10

Hauptgerichte

Zartes Hirschgulasch
das Hirschfleisch kommt aus Tirol
mit Serviettenknödel und Preisselbeeren 22,90

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

Cordon Bleu
vom Schwein, mit saftigem Schinken und Emmentaler gefüllt, dazu gibt's Pommes Frites 20,50

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

Putenbrusteak
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
von der Fischzucht Reile, Trugenhofen
mit Marktgemüse, Kräuterbutter
und Kartoffeln 23,90

Neu-Burger
Fleischpfanzerl (Rind), mit hausgemachter
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

Kartoffel-Cordon Bleu vegetarisch
mit saftigen Emmentaler gefüllt,
dazu gibt's Champignonrahmsoße
und Marktgemüse 16,90

Dreierlei Knödel vegetarisch
Spinatknödel, Steinpilzknödel
und Rote Beete Knödel mit
brauner Butter, Marktgemüse
und gehobelten Parmigano 16,90

Saftige Kässpatz'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

Brotzeiten

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

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

Nur für kurze Zeit: Gutmann
Weizen Bock 0,5 l 4,70 €

Sie können die meisten Gerichte außer Steaks, Burger, Cordon Bleu; 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.