

Neuwirt's Mittagskarte

Mittwoch 16.01.. – Freitag 18.01.

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Altmühltaler Kernöl 3,90
die Kerne und das Öl sind von der Familie Hiermeier
aus Wellheim

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Knödel und Krautsalat 9,50

Hausgemachter Hackbraten

mit deftiger Soße, Kartoffelstampf und frischem Saisongemüse 7,90

Braten Gröst'l

abgebräunte Stücke vom Schweinsbraten mit deftiger Soße
und Bratkartoffeln im rustikalen Pfanderl serviert 7,90

Spezialitäten mit Fleisch vom Simmentaler Bio Ochsen aus der Zucht von Gerhard Hufnagl, Puch

Böfflamott (bayrischer Sauerbraten)

mit Spätzle und hausgemachten Blaukraut



14,90

Ochsenbrust, gekocht

mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse 12,50

Hausgemachte Nudeln die Eier unserer hausgemachten Nudeln kommen von Oppenheimer's Hühnerhof Weichering und der Hartweizengriess von der Schellermühle

Nudeln Spinat

mit Rahmblattspinat und gehobelten Sinninger Bergkäse 8,90

Nudeln Lachs

mit Rahmblattspinat, gebratenen Lachsfilet und
gehobelten Sinninger Bergkäse 11,90