

Unsere Apperitif- Empfehlung

Wisecco – die bayrische Antwort auf Prosecco

vom Weingut Wirsching Franken

pur oder mit Holunderblütensirup 0,1 l 3,70

Pro(B)ier Appertif - jeweils 0,1 l im Mini Glas serviert

Gutmann Mini Weizen	0,1 l	1,20
Julius Helles vom Faß	0,1 l	1,20
Julius Dunkles vom Faß	0,1 l	1,20

Vorspeisen

Warmer Ziegenkäse ⁽⁸⁾

mit Rosmarin-Honig gratiniert, an pflückfrischen Blattsalaten

dazu servieren wir Baguette 8,20

Bergkäse Carpaccio⁽⁸⁾

der Rohmilchkäse kommt von der Familie Färber, Sinning aus der Milch eigener Kühe
mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt und ofenfrischem Weißbrot 7,00

Carpaccio vom Bayerischen Bio Rind

mit frisch gehobeltem Sinninger Bergkäse und Baguette 8,90

Mog'ndratzerl – was zum schmieren vorneweg

selberg'machte Kräuter-Schmandcreme und Griebenschmalz vom Metzger Schmid

dazu gibt's Baguette und Bauernbrot 4,10

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,80

mit Leberspätzle 3,80

mit Leberknödel 3,80

Neuwirt's Suppentopf

große Portion Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle
und Leberknödel serviert

5,50

Getreideputen der Gablinger Putenfarm aus Augsburg

Die Puten des Familienbetriebes Bittner leben in großen Stallungen mit fast doppelt so viel Platz wie in großen Zuchtfarmen. Sie werden mit Getreide aus eigenem Anbau, garantiert gentechnikfreien Sojaschrot und Rosmarin zur Stabilisierung der Darmflora gefüttert. Durch diese artgerechte Haltung bleiben die Tiere gesund und Antibiotika frei.

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Frisch vom Acker

Unsere großen Salatteller sind mit einer Auswahl an knackig frischen hausgemachten Saisonsalaten und werden mit ofenfrischem Weißbrot und unserem Joghurt-Dip (8) serviert.

Fitness Salat

mit knusprig gebratenen Putenbruststreifen 14,10
von den Puten der Gablinger Putenfarm, Augsburg-Gablingen

Neuwirt Salat - den essen unsere Gäste am liebsten

mit gebratenen Rindersteak Streifen, frischen Champignons
und knusprigen Speckkrusterln (7) 14,10

Lachsfilet Salat

mit gebratenem Lachsfilet die frischen Lachse liefert die Deutsche See 14,90

Neuburger Stoderer Salat

mit panierten und gebackenen frischen Champignons 10,20

Neuwirt's Wirtshaus Schmankerl

Bayrischer Schweinsbraten

vom saftigen Schweinenacken in deftiger Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel (3) und Krautsalat 9,90
- täglich frisch aus dem Ofenrohr, deshalb kann es vorkommen dass er bereits „aufgegessen“ ist.

Neuwirt's Schlemmer Pfanderl

zarte Schweinefiletmedaillons, hausg'machte Spätzle, Rahmchampignons (8)
und frisches Gemüse vom Neuburger Wochenmarkt, überbacken
mit saftigem Emmentaler (8) 15,20

Holzfäller Steak seit Jahren unser Renner

saftig gebratenes Schweinenacken-Steak mit einem Berg Röstzwiebeln,
hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Bratkartoffeln 10,90

Münchener Schnitzel

vom Schwein, mit Meerrettich (2), Senf und Semmelbrösel paniert
und resch gebraten, dazu gibt's Bratkartoffeln 11,50

Puten-Curry-Geschnetztes von Puten der Gablinger Putenfarm, Augsburg

Streifen von der Putenbrust und Saisongemüse in einer leicht scharfen Soße aus
Kokosmilch und Thai Curry, dazu servieren wir indischen Basmati Bio Reis 13,90
(die fleischlose, vegane Variante dieses Gerichtes finden Sie auf der nächsten Seite!)

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Zwiebelrostbraten

Hüftsteak 200 gr - vom Allgäuer Rind	
mit deftiger Soße, viel Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln serviert	15,90
.....mit Kässpätz'n (8)	16,60

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites vom Schwein	10,50
von der Putenbrust - von den Puten der Gablinger Putenfarm	13,50

Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken (7,11)	
und saftigen Emmentaler (8) gefüllt, dazu gibt's Pommes Frites	13,50

Schnitzel natur

mit Rahmchampignons (8) oder rahmiger Pfeffersoße	
und selberg'machten Spätzle serviert	10,90

Fisch

Filet vom Lachs die frischen Lachse liefert die Deutsche See	
mit frischem Gemüse vom Neuburger Wochenmarkt, Kräuterbutter	
und Kartoffeln	17,50

Zanderfilet, kross gebraten

mit Kräuterbutter und Schwenkkartoffeln	16,00
---	-------

Fleischlos glücklich

Saftige Kässpätz'n (8)

mit viel Röstzwiebeln und Emmentaler(8), serviert im rustikalen Pfanderl	9,20
--	------

Zwei Spinatknödel

auf frischem Markgemüse mit Tomatensoße und gehobelten Bergkäse	9,00
---	------

Hausgemachtes Kartoffel Cordon Bleu

mit Emmentaler(8) gefüllt mit Rahmchampignons (8) und Marktgemüse	9,50
---	------

Gemüsecurry „Thai Art“ (Vegan)

knackiges Saisongemüse und geröstete Cashewkernen in einer leicht scharfen Soße aus Kokosmilch und Thai Curry, dazu servieren wir indischen Basmati Reis	
in Bio und Fairtrade Qualität	9,50

Ofenkartoffeln mit zweierlei Füllung

Rahmchampignon (8) und Kräuterschmand (8) und einer Handvoll Salate	8,20
---	------

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Kinderkarte – nur für die wirklich kleinen Gäste !

Ich weiss nicht....

Kinderschnitzel paniert mit Pommes Frites 4,90

Irgendwas....

Mini Currywurst (7, 11) mit Pommes 4,90

Ist mir egal....

Spätzle mit Champignonrahmsauce (8)
oder Bratensoße 3,00

Hab keinen Hunger.....

Kloß (3) mit Soß 3,00

Kleinigkeiten & Brotzeitschmankerl

Neu-Burger - der beste Burger der Stadt

mit hausgemachten Fleischpflanzerl (Rind und Schwein), Burgersauce,
knusprigen Speck, Tomaten (nicht im Winter), Zwiebeln und Salat,
im Burger Brötchen von der Bäckerei Göbel, dazu gibt's Pommes Frites 9,90

Veggie Burger

mit selbstgemachten Gemüsepflanzerl und ohne Speck, ansonsten gleicher Belag
wie unser Neu-Burger und vor allem auch genauso lecker wie der Klassiker 9,50

Currywurst (7, 11)

mit der besten Sauce der Stadt und Pommes Frites 7,20

Wurstsalat die Lyoner und Currywurst kommt vom Metzger Schmid aus Neuburg

...bayrischer Art mit Zwiebeln(7, 11) 7,20

...Schweizer Art mit Emmentaler und Zwiebeln(7,8, 11) 7,50

Hausgemachte Bratensülze hauptsächlich bei Biergartenwetter und manchmal bereits „aufgegessen“

kalter Braten vom Schwein in saurer Sülze mit hartgekochtem Ei
und Essiggurke(3), dazu gibt's Bratkartoffeln 8,50

Portion Kalter Braten vom Schwein

mit Meerrettich(2), Essiggurke (3) und Butter serviert 8,20

Portion Bergkäse

der Rohmilchkäse kommt von der Familie Färber aus Sinning aus der Milch eigener Kühe
mit Butter und Bauernbrot serviert 8,20

Schinken Brett¹ der Schinken ist von Wolfgang Späth, Schinken-Ambiente Bergheim

geräucherter Bauernschinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
aus Freilandhaltung, serviert mit Butter und Meerrettich(2) 9,50

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Julius Biere

–aus Neuburgs einziger Brauerei Juliusbräu

Julius Helles vom Faß 0,5 l 3,50 €

Kleines Helles vom Faß 0,25 l 2,30 €

Doktor Sprutz (Schnitt) 0,25 l 2,60 €

...so nennt man bei uns am Stammtisch die „halbe Halbe“ Helles mit Schaum

Julius Dunkles vom Faß 0,5 l 3,50 € 0,33 l 2,80 €

...die Neuburger sagen „Ottheinrich Dunkles“ zu diesem dem Neuburger Pfalzgrafen gewidmeten würzigen dunklen Sud

Julius Spezialbiere in der 0,33 l Flasche für je 2,80 €

Julius unfiltriert Das naturtrübe Bier für helle Momente aus Hopfen und Malz
Nicht zu herb – einfach vollmundig und süffig.

Julius San Cucino Ein bernsteinfarbenes Festbier. Gewidmet San Cucino, dem
Schutzpatron von Speis und Trank.

Weitere Biere

Gutmann Weizen 0,5 l 3,60 €

Gutmann Dunkles Weizen 0,5 l 3,60 €

Gutmann Leichtes Weizen 0,5 l 3,60 €

Gutmann Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,60 €

Nordbräu Pils 0,33 l 3,10 €

Nordbräu Promillos alkoholfrei 0,5 l 3,50 €

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

Weißwein 0,2 l Weine mit Trauben aus biologischem Anbau

Riesling, trocken Weingut Wittmann, Rheinhessen

schöner sortentypischer Riesling aus einem der bekanntesten VDP Bio-Weingüter, feiner Duft von Äpfeln und Mandarinen, am Gaumen sehr präsent u. klar 5,20 €



Müller-Thurgau, halbtrocken Weingut Klaus Knobloch, Rheinhessen

für alle die es nicht so trocken lieben, ein Wein mit feiner Frucht 5,20 €
von reifen Pfirsich

Grüner Veltliner, trocken Weinimport Riegel, Niederösterreich

ein fruchtig, leichter Wein mit typischen Noten von weißem Pfeffer, Limetten und Pfirsichen, besticht durch Frische und Spritzigkeit 5,20 €

Silvaner, trocken

Weingut Bausewein, Iphofen, Franken

ein klassischer Silvaner, kräftig und mineralisch vom Iphöfer Gipskeuper-Boden naturbelassen und handgelesen 5,20 €

Rosèwein 0,2 l

Dornfelder Rosè, halbtrocken Wein & Sektgut Hemer Rheinhessen

herrlich erfrischende Fruchtaromen roter Beeren, schmeckt wie der pure Sommer 5,20 €

Rotwein 0,2 l

Cabernet Sauvignon, trocken IGP Domaine Bassac

Cotes de Thongue, Frankreich

kraftvoller Franzose, mit herrlicher Frucht nach Johannisbeere und Kirsche 5,90 €

Merlot La Musique, trocken Vin de Pays des Bouches du Rhone, Frankreich

vollmundiger, kräftiger Merlot, mit kirschigen Aromen und sortentypischer Frucht 5,20 €

Dornfelder, trocken Wein & Sektgut Hemer Rheinhessen

Schöne Aromen von Schattenmorelle, Brombeere und Zimt, dabei doch würzig, kräftig mit ein wenig Restsüße und dadurch angenehm süffig 5,20 €

Alle Weine servieren wir Ihnen auch gerne in 0,1 l

Prickelndes...

Wisecco Weingut Wirsching, Iphofen - einem der besten Weingüter Frankens (kein biologischer Anbau)

	0,1 l	3,70 €
Flasche Wisecco	0,75 l	18,50 €