

## Unsere Apperitif- Empfehlung

### Wisecco – die bayrische Antwort auf Prosecco

vom Weingut Wirsching Franken

pur oder mit Holunderblütensirup 0,1 l 3,60

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

Gutmann Mini Weizen	0,1 l	1,10
Julius Helles vom Faß	0,1 l	1,10
Julius Dunkles vom Faß	0,1 l	1,10

## Vorspeisen

### Warmer Ziegenkäse <sup>(8)</sup>

mit Rosmarin-Honig gratiniert, an pflückfrischen Blattsalaten  
dazu servieren wir Baguette 7,90

### Bergkäse Carpaccio<sup>(8)</sup>

der Rohmilchkäse kommt von der Familie Färber, Sinning aus der Milch eigener Kühe  
mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt und ofenfrischem Weißbrot 6,80

### Carpaccio vom Bayrischen-Rind

mit frisch gehobeltem Parmesan und Baguette 7,60

### Mog'ndratzerl – was zum schmieren vorneweg

selberg'machte Kräuter-Schmandcreme und Griebenschmalz vom Metzger Schmid  
dazu gibt's Baguette und Bauernbrot 3,90

## Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,50
mit Leberspätzle	3,50
mit Leberknödel	3,50

### Neuwirt's Suppentopf

große Portion Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle  
und Leberknödel serviert 4,90

### Unsere Küche verwendet ausschließlich Natursalz

Handelsübliches Raffinadesalz hat mit der biologischen Qualität des ursprünglichen natürlichen Steinsalzes nichts mehr zu tun. Dem raffinierten Kochsalz, bzw. Natriumchlorid, werden zur Rieselfähigkeit und zur Verarbeitung zusätzlich, je nach Hersteller, verschiedene chemische Stoffe beigefügt. Diese sind weder natürlich noch gesund. Ebenso wird die Anreicherung mit anorganischen Jod mittlerweile ernährungswissenschaftlich abgelehnt.

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 13,90  
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) 13,50

### Lachsfilet Salat

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

### Neuburger Stoderer Salat

mit panierten und gebackenen frischen Champignons 9,90

## Neuwirt's Wirtshaus Schmankerl

### Bayrischer Schweinsbraten

vom saftigen Schweinenacken in deftiger Dunkelbiersoße  
mit Kartoffelknödel (3) und Krautsalat 9,50  
- 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) 14,90

### Holzfäller Steak seit Jahren unser Renner

saftig gebratenes Schweinenacken-Steak mit einem Berg Röstzwiebeln,  
hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Bratkartoffeln 10,20

### Puten-Curry-Geschnetzeltes 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 13,50  
(die fleischlose, vegane Variante dieses Gerichtes finden Sie auf der nächsten Seite!)

### 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.

## Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

### Zwiebelrostbraten

Hüftsteak 200 gr - vom bayrischen Jungbullen	
mit deftiger Soße, viel Röstzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln serviert	15,40
.....mit Kässpatz'n (8)	16,20

### Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites vom Schwein	9,90
von der Putenbrust - von den Puten der Gablinger Putenfarm	12,90

### Münchener Schnitzel

vom Schwein, mit Meerrettich (2), Senf und Semmelbrösel paniert und resch gebraten, dazu gibt's Bratkartoffeln	10,70
--	-------

### Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken (7,11) und saftigen Emmentaler (8) gefüllt, dazu gibt's Pommes Frites	11,90
--	-------

### Schnitzel natur

mit Rahmchampignons (8) oder rahmiger Pfeffersöße und selberg'machten Spätzle serviert	10,40
--	-------

## Fisch

<b>Filet vom Lachs</b> 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	15,50
---	-------

## Fleischlos glücklich

### Saftige Kässpatz'n (8)

mit viel Röstzwiebeln und Emmentaler(8), serviert im rustikalen Pfanderl	8,90
--	------

### Hausgemachtes Kartoffel Cordon Bleu

mit Emmentaler(8) gefüllt mit Rahmchampignons 8) und Marktgemüse	8,90
--	------

### Gemüsecurry „Thai Art“ (Vegan)

knackiges Saisongemüse in einer leicht scharfen Soße aus Kokosmilch und Thai Curry, dazu servieren wir indischen Basmati Reis in Bio und Fairtrade Qualität	8,90
---	------

### Ofenkartoffeln mit zweierlei Füllung

Rahmchampignon (8) und Kräuterschmand (8) und einer Handvoll Salate	7,90
---	------

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

## Für unsere kleinen Gäste – nur für wirklich Kleine !

### Nachwuchs Schnitzel

paniert mit Pommes 4,90

### Stöpsel's Currywurst<sup>(7, 11)</sup>

mit Pommes 4,90

### Mini Spätzle

mit Champignonrahmsauce<sup>(8)</sup>  
oder Bratensoße 3,00

### Piratenteller

Ihr bekommt einen leeren Teller mit Besteck  
dann entert ihr die Teller eurer Eltern  
und sucht euch überall das Beste raus

### Kloß<sup>(3)</sup> mit Soß

3,00 Preis: 0,00 €

## Kleinigkeiten & Brotzeitschmankerl

### Neu-Burger - der beste Burger der Stadt

mit selberg'machten Fleischpflanzerl und Burgersauce, obendrauf knuspriger Speck,  
Zwiebeln und Salatblatt, dazu servieren wir Pommes Frites 8,90

### Currywurst<sup>(7, 11)</sup>

mit der besten Sauce der Stadt und Pommes Frites 6,90

### Wurstsalat

...bayrischer Art mit Zwiebeln<sup>(7, 11)</sup> 6,90

...Schweizer Art mit Emmentaler und Zwiebeln<sup>(7,8, 11)</sup> 7,50

### Portion Kalter Braten vom Schwein

mit Meerrettich<sup>(2)</sup>, Essiggurke<sup>(3)</sup> und Butter serviert 7,90

### Portion Bergkäse

der Rohmilchkäse kommt von der Familie Färber aus Sinning aus der Milch eigener Kühe  
mit Butter und Bauernbrot serviert 7,90

### Schinken Brett<sup>1</sup> der Schinken ist von Wolfgang Späth, Schinken-Ambiente Bergheim

zweierlei geräucherter Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
und vom Bio Rind serviert mit Butter und Meerrettich<sup>(2)</sup> 8,90

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

## Julius Biere

### –aus Neuburgs einziger Brauerei Juliusbräu

**Julius Helles** vom Faß            0,5 l                    3,40 €

**Kleines Helles** vom Faß        0,25 l                   2,10 €

**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    3,40 €            0,33 l    2,60 €

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

### Julius Spezialbiere in der 0,33 l Flasche für je 2,60 €

**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                    3,50 €

**Gutmann Dunkles Weizen**        0,5 l                    3,50 €

**Gutmann Leichtes Weizen**        0,5 l                    3,50 €

**Gutmann Weizen alkoholfrei**     0,5 l                    3,50 €

**Nordbräu Pils**                        0,33 l                   3,00 €

**Nordbräu Promillos alkoholfrei**   0,5 l                    3,50 €

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite!

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,10 €
Tafelwasser still	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,10 €
Grapos Apfelsaftschorle(1,2)	0,25 l	2,30 €	0,5l	3,40 €
Grapos Cola-Mix (1,2,7,9)	0,25 l	2,30 €	0,5 l	3,40 €
Coca Cola (1,9)	0,20 l	2,30 €	0,4l	3,40 €
Coca Cola light (1,9,10)	0,33 l	2,80 €		
Zitro-/Orangenlimonade (1,2)	0,2 l	2,30 €	0,5 l	3,40 €
Orangensaft /Traubensaft/ Maracuja-/Johannisbeernektar(1,2,3)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,70 €
Trauben-,Orangen-, Maracuja-, Johannisbeer-Schorle(1,2,3)	0,2 l	2,30 €	0,4l	3,40 €

## Heiße Getränke

unsere Biokaffeebohnen kommen von der Biokaffeerösterei Merchant & Friends aus dem bayrischen Glonn bei München, sowie Biomilch der Molkerei Berchtesgadener Land

Tasse Kaffee Creme	2,10 €
Haferl Kaffee Creme	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,10 €
Latte Macchiatto (8)	3,10 €
Cafè Latte –Milchkaffee (8)	3,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne (8)	3,30 €



...wird mit Vollmilch und original Schweizer Bio-Trinkschoggi“ zubereitet

## Glas Tee

aus den Bio Tees der Firma Salus können Sie unter folgenden Sorten wählen

Bio Früchte Tee	
Bio Pfefferminz Tee	
Bio Holunderblüten-Apfel Tee	
Bio Gourmet Schwarzer Tee Darjeeling	
Bio Gourmet Grüner Tee Darjeeling	2,30 €



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    5,10 €



### **Müller-Thurgau, halbtrocken** Weingut Klaus Knobloch, Rheinhessen

für alle die es nicht so trocken lieben, ein Wein mit feiner Frucht    4,80 €  
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    4,80 €

### **Silvaner, trocken**

#### Weingut Bausewein, Iphofen, Franken

ein klassischer Silvaner, kräftig und mineralisch vom Iphöfer Gipskeuper-Boden naturbelassen und handgelesen    4,80 €

## Rosèwein 0,2 l

### **Dornfelder Rosè, halbtrocken** Wein & Sektgut Hemer Rheinhessen

herrlich erfrischende Fruchtaromen roter Beeren, schmeckt wie der pure Sommer    4,80 €

## 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 Rohne, Frankreich

vollmundiger, kräftiger Merlot, mit kirschigen Aromen und sortentypischer Frucht    5,10 €

### **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    4,80 €

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 €

# Steakkarte

Stellen Sie sich Ihr Lieblingssteak mit Beilagen selbst zusammen

..... vom bayrischen Bullen

## Hüftsteak

aus dem Herzstück der Rinderhüfte,

200 gr 11,90 €

300 gr 14,90 €

## Filetsteak

aus dem zartesten Teil des Bullen

geschnitten

ca 200 gr 21,00 €

## T-Bone Steak saftiges Roastbeef

am T-Knochen gereift,

mit einem kleinen Fettrand

ca 500-600 gr 22,00 €

....vom irischen Weideochsen

## Rumpsteak

aus dem Ochsenrücken (Roastbeef)

mit einem kleinen Fettrand



kernig und zart

200 gr 14,60 €

300 gr 16,90 €

... von den Puten der Gablinger Putenfarm, Augsburg

### Putenbruststeak

saftig gebraten,

200 gr 11,90 €

### ...Beilagen zu den Steaks

Kleiner Beilagensalat	3,20 €	Pfefferrahmsauce	1,60 €
Großer Beilagensalat	4,90 €	Champignonrahmsauce	1,60 €
Portion Kräuterbaguettes	2,80 €	Bratkartoffeln	2,20 €
Knusprige Kartoffelecken	2,30 €	Pommes Frites	2,20 €
Gefüllte Ofenkartoffeln		Portion frisches	
mit Kräuterschmand	2,60 €	Marktgemüse	2,50 €
Käs'spatzen	3,50 €		