

# Herzlich Willkommen im Gasthof

## Neuwirt

### Tageskarte für Montag, den 02.

### Dezember 2019

#### Vorspeise

*Champignons gebacken mit Soße Remoulade und Salatgarnitur* € 7,80

#### Suppen

*Leberknödelsuppe* € 4,50

*Selleriecremesuppe* € 3,80

*Schinkenschöberlsuppe* € 3,60

#### Menü

*Selleriecremesuppe*

*Ismaninger Krautwicklerl in Specksoße mit Sahnepuree* € 8,90

#### Der Küchenchef empfiehlt

*Wildfilet im Ganzen rosa gebraten auf Wacholdersoße mit Rahmpilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut* € 19,80

#### Tagesspezialitäten

*Schweinebraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat* € 9,80

*Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Bayerisch Kraut* € 10,50

*Münchener Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat* € 9,80

*2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelgurkensalat* € 9,20

*Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und gemischtem Salat* € 14,50

*Schweinefilet vom Rost mit frischen Rahmchampignons, Spätzle und Salat* € 16,60

*Putenbruststeak mit grüner Pfeffersoße, Kroketten und gemischtem Salat* € 14,20

*Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat* € 18,80

#### Wild aus dem Werdenfelser Land

*Hirschkalbsbraten in Wacholder mit Preiselbeeren, Spätzle und Blaukraut* € 16,80

*Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut* € 12,80

#### Fisch

*Forellenfilet vom Rost auf Weißweinsauce mit Basmatireis und gemischtem Salat € 16,80*

### Vegetarisch

*Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel € 9,80*

### Dessert

*Nockerl vom Mousse au chocolate auf Eierlikörspiegel mit Vanilleeis und Früchten € 7,80*

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!*

*Familie Schmidramsl mit Team*