

Feste feiern

im

Sporthotel Neuburg



Sporthotel Neuburg

Am Eichert 8

D-86633 Neuburg-Rödenhof

Tel. 08431 - 67 50 0

Fax 08431 – 67 50 50

info@sport-hotel-neuburg.de

www.sport-hotel-neuburg.de



Aperitif

Mio Secco	0,75 l	€ 13,00
Aperol Sprizz	0,25 l	€ 5,00
Orangensaft	1,0 l	€ 8,00

Mineralwasser

Mineralwasser Karaffe (still oder spritzig)	1,0 l	€ 5,40
---	-------	--------

Weißwein

Jubiläumswein für Pfalzgraf Ottheinrich Rivaner, trocken frisch, fruchtig	0,75 l	€ 19,00
Grüner Veltliner trocken, pikante Säure, zarter Würzduft	1,0 l	€ 17,00
Fuchsmantel Riesling Kabinett trocken, elegante Fruchtnoten	0,75 l	€ 20,50

Rotwein

Jubiläumswein für Pfalzgraf Ottheinrich St. Laurent, trocken duftig, fruchtig	0,75 l	€ 20,00
Blauer Zweigelt trocken, fruchtig	1,0 l	€ 18,80
Merlot trocken, vollfruchtig, Aromen von roten Beeren	0,75 l	€ 21,00
Acolon trocken, elegant, intensive Beerenaromen	0,75 l	€ 21,50

Roséwein

Portugieser Weißherbst	1,0 l	€ 17,00
------------------------	-------	---------

Anregungen aus unserer Speisekarte

Suppen

Pfannkuchensuppe	€ 3,50
Leberspätzlesuppe	€ 3,50
Brätstrudelsuppe	€ 3,50
Festtagssuppe (Leberspätzle, Pfannkuchen, Brätspätzle)	€ 4,50

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing, Speck und Parmesan	€ 7,30
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Weißbrot	€ 11,50

Hauptspeisen

Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Eierspätzle	€ 9,80
Gemischter Braten in feiner Rahmsoße mit Semmelknödel	€ 10,80
Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Bay'risch Kraut	€ 9,20
Knuspriges Schweineschäufel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel	€ 9,20
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Rösti-Talern und Brokkoliröschen	€ 14,90
Hähnchenbrust in Zitronensoße mit Kräuterreis	€ 12,80

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Butterkartoffeln	€ 15,20
Lachsfilet vom Grill mit Limettensauce, Butterreis und Gemüse	€ 14,20

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,90
Panna Cotta mit Himbeerspiegel	€ 4,40
Bay'risch Crème auf Fruchtspiegel	€ 5,20
Zweierlei Schokomousse mit marinierten Beeren	€ 5,80

Menüvorschläge (ab 20 Pers.)

Bay'risch...

Menü 1: Leberspätzlesuppe

Schweinebraten in Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel

Apfelkücherl in Zimtzucker
mit Vanilleeis und Sahne € 17,--

Menü 2: Pfannkuchensuppe

Gemischter Braten von Kalb und Schwein
mit Kartoffelknödel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 19,--

Menü 3: Gemischter Salat mit Speck und Parmesan

Kalbsbraten in Rahmsoße
mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse

Bay'risch Crème auf Himbeermark € 23,--

Menü 4: Kaspressknödelsuppe

Rinderschmorbraten in Rotweinssoße
mit Serviettenknödel

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 19,--

Exklusiv...

Menü 6: Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Weißbrot

Waldpilzcrèmesuppe

Kalbsfilet mit Herzoginkartoffeln und Baby-Karotten

Dessertvariation
(nach Absprache) € 39,--

<u>Menü 7:</u>	Tomatenmousse auf Zucchini-Carpaccio	
	Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli	
	Gebratene Riesengarnele mit Riesling-Risotto	
	Im Ganzen gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel mit Mandelbrokkoli und Kartoffeltalern	
	Himbeersorbet mit Minzspiegel	€ 50,--

Selbstverständlich können Sie unsere Speisen- und Menüangebote nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern und kombinieren, um dem Anlass Ihrer Veranstaltung gerecht zu werden.

→ Buffetpreis nach Absprache

Übernachtung

Unsere Zimmer sind alle mit Dusche, WC, TV, WLAN und ISDN-Anschluss ausgestattet.

Einzelzimmer	pro Tag	€ 68,--
Doppelzimmer	pro Pers./Tag	€ 52,--
Kinder bis 15 Jahre	pro Tag	€ 34,--
Kinder bis 10 Jahre	pro Tag	€ 24,--
<i>Kinder bis 4 Jahre im Elternbett frei</i>		
Hunde im Zimmer	pro Tag	€ 10,--

Die Zimmerpreise beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, die kostenlose Nutzung des Sauna, sowie das Training in unserem Fitness-Studio unter fachlicher Anleitung.

Wochenendtarife auf Anfrage.