

# Herzlich Willkommen in Neumaiers Hirsch



Neumaiers Hirsch ist schon seit jeher ein Ort der schwäbischen Gastlichkeit und der traditionellen Speisen!

Schon im Jahr 1676 wurde erstmals eine Gaststätte in Attenhofen erwähnt! Im Jahr 1897 wurde das Anwesen von Josef Neumaier (Braumeister aus dem Bayrischen Wald) zusammen mit Landwirtschaft, Wald und Brauerei erworben.

Über viele Jahrzehnte versorgte die hauseigene Brauerei Attenhofen und Umgebung mit den beliebten Bierspezialitäten. Aber der Wandel der Zeit ging auch an diesem Betrieb nicht spurlos vorüber. Im Jahr 1963 wurde auch in Attenhofen die Brauerei aufgegeben, ohne dabei den Blick für künftige Erweiterungen zu verlieren. Im Jahr 1975 wurde eine Hälfte des ehemaligen Doppelgiebelhauses abgebrochen und durch einen großen, stattlichen Festsaal ersetzt. Einige Jahre später verlor die Landwirtschaft immer mehr an Bedeutung und es reifte der Entschluss, sich noch mehr auf die Bewirtung und Betreuung von Gästen zu konzentrieren. So wurden Anfang des neuen Jahrtausends die ehemaligen Stallungen abgerissen und durch einen Hotelneubau ersetzt! Im Jahr 2014 wurde der Betrieb von der Unternehmerfamilie Kierndorfer aus Weißenhorn erworben. Seit dieser Zeit erfolgt Zug um Zug die Modernisierung des alten Gebäudebestands. Auch die alte Brautradition in Neumaiers Hirsch kam wieder zu ihrem Recht und im Dezember 2017 ging im ehemaligen „Bräuhaus“ des Dorfes eine kleine Schaubrauerei in Betrieb!

Herzlich Willkommen im Herzen Schwabens!!

### *Tradition aus dem Suppentopf*

**Hausgemachte Eierflädle in einer kräftigen Rinderbrühe**

oder Gemüsebrühe 

€ 5,90

**Schwäbische Festtagssuppe**

mit Maultasche, Brätknödel, Leberspätzle, Grießnockerl und Backspätzle

€ 6,90

**Hausgemachte Gulaschsuppe mit herzhaftem Brot** 

€ 7,70

### *Aus unserer knackigen Vitaminküche*

**Salatteller**

€ 5,90



**Großer gemischter Salat Hähnchen oder Schnitzel**

mit gegrillter Geflügelbrust oder panierten Schnitzelstreifen, dazu Brot

€ 14,90

**Großer gemischter Salat**

mit gebratenem Lachsforellenfilet, dazu Brot

€ 16,90

**Großer gemischter Salat** 

mit gebratenen Pilzen und Grana Padano, dazu Brot

€ 13,80

## *Bayrisch-Schwäbische Klassiker*

### **Unser legendäres Schwabenschnitzel**

Paniertes Schnitzel, gefüllt mit Schmand, Schinken, Schrannenkäse und frischen Kräutern, dazu unsere Kartoffeldippers

€ 17,90

### **4 Freunde von Schwaben**

Hausgemachte Brezenknödel auf Rahmpilzen, Maultasche, Kässpätzle mit Röstzwiebeln, dazu ein kleines Schwabenschnitzel

€ 18,90

### **Frischer Tafelspitz**

vom heimischen Rind auf buntem Buttergemüse mit einer feinen Meerrettichsoße und Bratkartoffeln

€ 17,90

### **Feiner Zwiebelrostbraten**

auf Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, dazu eine hausgemachte Schwarzbiersoße

€ 24,90

oder mit leckeren Käspätzle

€ 26,90

### **Attenhofer Brauerschmaus**

Gebrautes Schweinefilet und selbstgemachte Maultasche auf Käspätzle mit Kroketten und Buttergemüse

€ 19,90

### **Rindsroulade nach Hausfrauen Art**

mit Speck, Zwiebeln, Karotten und Gewürzgurke sanft geschmort,  
mit frischem Buttergemüse, dazu selbstgemachte Eierspätzle

€ 18,90

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Speck und geschmelzten Zwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

€ 15,90

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, dazu unsere Kartoffeldippers

€ 14,90

### **Wilderer Topf**

Mariniertes Gulasch mit Reh, Wildschwein und Hirsch aus unseren Wäldern,  
dazu hausgemachte Brezenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren

€ 18,90

### **Bierbrauersteak**

Gebratenes Rindersteak mit einer Bierkruste überbacken, dazu frisches  
Buttergemüse und Kroketten

€ 24,90

### **Omis „Hirschkpfännle“**

Spätzlepfanne mit Gemüse und gebratenen Schweinefiletstreifen  
in feiner Rahmsoße

€ 16,90

### **Brauer-Pasta-Pfanne**

Streifen vom Rinderrücken mit Zwiebeln, BBQ-Bier-Sauce und Knoblauch,  
mit Käse überbacken, dazu feine Bandnudeln

€ 19,90

### **Krustenbraten in Schwarzbiersoße**

mit selbstgemachten Eierspätzle und Fingermöhrchen

€ 17,90

### **Schweinebraten**

mit selbstgemachten Eierspätzle und Bratensoße,  
dazu ein kleiner Beilagensalat

€ 15,90

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

mit Blaukraut und selbstgemachten Spätzle

€ 18,50

### **Rindergulasch**

mit Bandnudeln oder Semmelknödeln, dazu Buttergemüse

€ 18,50

**Hirschplatte (ab 2 Personen)**

mit Schweinefilet, Rostbrätle, paniertem Schnitzel,  
selbstgemachten Eierspätzle, buntem Buttergemüse und Kartoffelrösti

€ 26,90 pro Person

**Familienplatte (ab 2 Personen)**

mit Schweinebraten, paniertem Schnitzel, Maultaschen, schwäbischen  
Eierspätzle, Brezenknödeln und buntem Buttergemüse

€ 24,90 pro Person



## *Für die Burger - Freunde*

### **Brauerburger**

Rinder - Patty mit Bergkäse, Schinkenspeck, eingelegten Bierzwiebeln,  
dazu gebackene Kartoffeldippers und Sauerrahm

€ 15,90

### **Vegetarischer Garten - Burger**



hausgemachtes Gemüse - Patty mit Rucola, marinierten „getrockneten“ Tomaten,  
Grillgemüse und Hirtenkäse,  
dazu gebackene Kartoffeldippers und Sauerrahm

€ 13,90

### **Attenhofer Spezial - Burger XL**

Rinder - Patty mit Bacon Speck, Rösti, Cheddar, Käse - Jalapenos, Tomaten,  
roten Zwiebeln, Salat und Spezial – Soße,  
dazu gebackene Kartoffeldippers und Sauerrahm

€ 18,90

### **Veganer Dattel Burger**



Veganes Patty und Brötchen mit Zwiebel-Chutney,  
hausgemachter Dattel-Frischkäsecreme und Tomatensalsa,  
dazu unsere Kartoffeldippers

€ 17,90


## Feine Fischspezialitäten

**Gebratenes Zanderfilet**  
auf Gemüse - Tagliatelle Bett  
€ 17,90


**Gebratenes Lachsfilet**  
auf Zitronensoße, dazu Reis  
€ 19,90


## Vegetarische und vegane Gerichte

**Kartoffel-Kürbis-Rösti**    
mit Hirtenkäse oder veganem Frischkäse,  
gratiniert an Kürbis-Chutney und Kräuterquark  
€ 13,90

**Hausgemachtes Thai-Curry** **scharf!!!**   
mit knackigem Gemüse, Koriander und Zitronengras,  
dazu Jasminreis  
€ 13,90  
wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen  
€ 18,90

**Kässpätzle**   
mit Emmentaler, Bergkäse, knusprigen Zwiebeln, dazu ein kleiner, grüner Salat  
€ 14,90

**Selbstgedrehte Semmelknödel**   
in feinem Pilzrahmragout  
€ 12,90

**Gebackener Camembert**   
mit Preiselbeeren und Toast  
€ 8,90



**Herzhafte Vesper aus unserer Frische - Küche**  
**saisonbedingt nur von März bis September**

**Bayerischer Wurstsalat**

Fleischkäse, dazu Zwiebeln und Gewürzgurken

€ 8,90

**Schweizer Wurstsalat**

vom Fleischkäse mit Emmentaler und Gewürzgurken

€ 9,90

**Schwäbischer Wurstsalat**

mit Limburger, Schwarzwurst, Fleischkäse, Zwiebeln und Gewürzgurken

€ 10,90

**Ganzjährig**

**Brotzeitbrett ab 1 Person bis 8 Personen**

verschiedene Wurst- und Käseschmankerl, Speck und Schinken,  
reich garniert

p. P. € 9,90

Zu allen Vesper - Gerichten reichen wir herzhaftes Brot!

## Informationen



### Küchenöffnungszeiten

Mo bis Sa                      17:00 Uhr bis 22:00 Uhr  
So und Feiertage              11:00 Uhr bis 22:00 Uhr

### Zusatzangebote

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Angebote.

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.

**Neumaiers Hirsch**  
**Braugasthof und Hotel**  
**Römerstraße 31**  
**89264 Weißenhorn / Attenhofen**  
**Tel.: 07309 / 42 97 0**  
**Fax: 07309 / 42 97 42**  
**info@neumaiers-landhotel.de**  
**www.neumaiers-landhotel.de**



Sie leiden an einer Speisunenverträglichkeit oder Allergie? Sprechen Sie uns an,  
wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Speisen.  
Da wir alle Gerichte in einer Küche zubereiten, kann eine Kreuzkontamination  
nicht völlig ausgeschlossen werden.