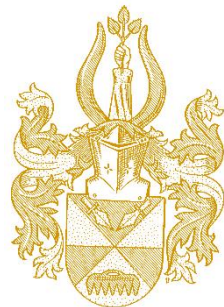


Herzlich Willkommen in Neumaiers Hirsch



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



€ 4,90

Schwäbische Festtagssuppe

mit Brätlnödeln, Leberspätzlen, Grießnockerln und Backspätzlen

€ 6,50

Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage



€ 6,80

oder ohne Wursteinlage

€ 5,80

Hausgemachte Gulaschsuppe mit selbstgebackenem Brot

€ 7,50

Aus unserer knackigen Vitaminküche

Salatteller

€ 5,90



Großer gemischter Salat Hähnchen oder Schnitzel

mit gegrillter Geflügelbrust oder panierten Schnitzelstreifen, dazu Brot

€ 13,90

Großer gemischter Salat

mit gebratenem Lachsforellenfilet, dazu Brot

€ 15,90

Großer gemischter Salat



mit gebratenen Pilzen und Grana Padano, dazu Brot

€ 12,80

Bayrisch-Schwäbische Klassiker

Unser Legendäres Schwabenschnitzel

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

€ 16,50

4 Freunde von Schwaben

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

€ 17,90

Frischer Tafelspitz

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

€ 16,90

Feiner Zwiebelrostbraten

auf Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, dazu eine hausgemachte Schwarzbiersoße

€ 22,90

oder mit leckeren Käs'spätzle

€ 25,80

Attenhofer Brauerschmaus

gebratenes Schweinefilet und selbstgemachte Maultasche auf Käs'spätzle mit Kroketten und Buttergemüse

€ 19,90

Hausgemachte Rindsroulade nach Hausfrauen Art

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

€ 16,90

Hausgemachte Maultaschen

mit Speck und geschmelzten Zwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

€ 14,90

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, dazu unsere Kartoffeldippers

€ 13,80

Wilderer Topf

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

€ 17,90

Bierbrauersteak

gebratenes Rindersteak mit einer Bierkruste überbacken, dazu frisches
Buttergemüse und Krokette

€ 23,90

Brauer-Pasta-Pfanne

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

€ 17,90

Frischer Sauerbraten

mit Blaukraut und selbstgemachten Eierspätzlen

€ 18,50

Krustenbraten in Schwarzbiersoße

mit selbstgemachten Eierspätzlen und Fingermöhrchen

€ 15,90

Schweinebraten

mit selbstgemachten Eierspätzlen und Bratensoße,
dazu ein kleiner Beilagensalat

€ 14,80

Lammsteaks

an Rahmwirsing mit Kartoffelkroketten und Portweinjus

€ 19,80

Rosa gebratenes Lammkotelett

mit Rosenkohl an Kartoffelstampf und Wildpreiselbeeren

€ 19,40

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Blaukraut und selbstgemachten Spätzlen

€ 22,50

Rindergulasch

mit Bandnudeln oder Semmelknödeln, dazu Buttergemüse

€ 18,50

Hirschplatte (ab 2 Personen)

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

€ 25,90 pro Person

Familienplatte (ab 2 Personen)

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

€ 22,90 pro Person



Für die Burger - Freunde

Brauerburger

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

€ 14,90

Vegetarischer Garten - Burger



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

€ 12,70

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


€ 16,30


Feine Fischspezialitäten


Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüse - Tagliatelle Bett
€ 19,90

Gebratenes Lachsfilet
auf Zitronensoße, dazu Reis
€ 18,90

Vegetarische und vegane Gerichte


Kartoffel-Kürbis-Rösti  
mit Hirtenkäse oder veganem Frischkäse,
gratiniert an Kürbis-Chutney, dazu Kräuterquark
€ 12,90


Couscous an Kichererbsen Püree 
mit gebratenem Tofu und Kokos-Currysoße
€ 17,90

Weizenreispfanne 
mit Saisongemüse tomatisiert
€ 12,80

Hausgemachtes Thai-Curry  **scharf!!!**
mit knackigem Gemüse, Koriander und Zitronengras,
dazu Jasminreis
€ 12,90

wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen
€ 18,90

Kässpätzle 
mit Emmentaler, Bergkäse, knusprigen Zwiebeln, dazu ein kleiner, grüner Salat
€ 14,50

Selbstgedrehte Semmelknödel 
in feinem Pilzrahmragout
€ 11,90

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

Bayerischer Wurstsalat

Fleischkäse, dazu Zwiebeln und Gewürzgurken

€ 8,00

Schweizer Wurstsalat

vom Fleischkäse mit Emmentaler

€ 8,90

Schwäbischer Wurstsalat

mit Limburger, Schwarzwurst, Fleischkäse und Zwiebeln

€ 8,90

Saurer Limburger

mit Zwiebeln

€ 7,30

Brotzeitbrett ab 1 Person bis 8 Personen

verschiedene Wurst- und Käseschmankerl, Speck und Schinken,
mit Silberzwiebeln, Gewürzgurke, Ei, Tomate, Radieschen, reich garniert

p. P. € 8,90

Zu allen Vesper - Gerichten reichen wir dunkles Bauernbrot!

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



facebook

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.