

HERZLICH WILLKOMMEN IN NEUMAIERS HIRSCH



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. Der Festsaal und der Eventstadl sind der Mittelpunkt für rauschende Feste und gemütliche Feiern!


Das im Jahr 2023 eröffnete APARTHOTEL am Ortseingang von Weißenhorn erweitert die Übernachtungskapazität in einer stilvoll sanierten Villa.

Herzlich Willkommen im Herzen Schwabens!!



TRADITION AUS DEM SUPPENTOPF

Eierflädle in einer kräftigen Rinderbrühe (3,4,a,c,g,i)

oder Gemüsebrühe (3,4,a,c,g,i) 

€ 6,40


Schwäbische Festtagssuppe (3,4,a,c,g,i)



mit Brätknödel, Leberspätzle, Grießnockerl und Backspätzle

€ 7,50

AUS UNSERER KNACKIGEN VITAMINKÜCHE

Alle unsere Salate werden mit unserem **Hausdressing** (3,g,j) serviert. 


Auf Nachfrage gerne mit Essig und Öl. 

Beilagen Salat (3,15,18,g,j)  

€ 6,60

Großer gemischter Salat (3,15,18,g,j)  

€ 12,20

mit gegrillter Hähnchenbrust (3,15,18,g,i,j) 

€ 18,90

mit Schnitzelstreifen (3,15,18,a,c,g,i,j)

€ 19,80

mit gebratenem Zander (3,15,18,a,g,i,j)

€ 19,90

mit frischen gebratenen Champignons (3,15,18,g,i,j)  

€ 15,60

Zu allen unseren großen Salaten reichen wir Baguette (a).





BAYRISCH - SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Unser legendäres Schwabenschnitzel ^(a,c,g,i)

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

€ 20,70

4 Freunde von Schwaben ^(a,c,g,i)

Brezenknödel auf Pilzrahmsoße, Maultasche auf Bratensoße,
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und ein kleines Schwabenschnitzel

€ 22,40

Feiner Tafelspitz ^(g,i)

mit Gemüse und gebratenen Drillingen, dazu eine feine Meerrettichsoße

€ 19,80

Feiner Zwiebelrostbraten (ca. 250 g)

Eine Auswahl aus...

- | | |
|---|---------|
| ... gebratenen Drillingen und Bratensoße ⁽ⁱ⁾ | € 27,80 |
| ... Spätzle und Bratensoße ^(a,c,g,i) | € 28,50 |
| ... Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Bratensoße ^(a,c,g,i) | € 29,80 |

Attenhofer Brauerschmaus ^(a,c,g,i)

Schweinefilet auf Pfefferrahmsoße (mit Pfefferkörnern), Maultasche,
Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Kartoffelstriezel* und Gemüse

€ 23,90

**Kartoffelstriezel = hausgemachte Krokette.*



Hähnchensteak (ca. 200 g) (a,c,g,i)

mit Kräuterbutter, Gemüse, Kartoffelstriezel*
und Pfefferrahmsoße (mit Pfefferkörnern)

€ 19,80

Herzhafte Rindsroulade (a,c,g,i,j)

mit Karotten, Selleriestreifen, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu Gemüse, Spätzle und Schmorsoße

€ 20,90

Hausgemachte Maultaschen (a,c,g,i)

mit Speck, geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße,
dazu ein kleiner gemischter Salat (3,15,18,g,j)

€ 17,80

Schnitzel nach „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Kartoffeldippers (a,c,i)

€ 18,80

von der Hähnchenbrust mit Kartoffeldippers (a,c,i)

€ 17,70

Wilderer Topf (a,c,g,i)

Gulasch aus Reh, Wildschwein und Hirsch mit Brezenknödel,
Blaukraut und Preiselbeeren

€ 21,90

Omis „Hirsch-Pfännle“ (a,c,g,i)

Spätzle mit Gemüse, Speck und gebratenen Schweinefiletstreifen
in Pfefferrahmsoße (mit Pfefferkörnern)

€ 19,90



Schweinebraten ^(a,c,g,i)

mit Spätzle und Bratensoße,

dazu ein kleiner gemischter Salat ^(3,15,18,g,j)

€ 19,90

Saisonale Gemüse-Hähnchenpfanne ⁽ⁱ⁾ 

mit Knoblauch und Zwiebeln

€ 18,90

HIRSCHPLATTE

(ab 2 Personen) ^(a,c,g,i)

mit Schweinefilet, kleinem Rostbraten, paniertem Schnitzel, Spätzle,
Gemüse, Kartoffelrösti und Pfefferrahmsoße (mit Pfefferkörnern)

€ 31,20 **pro Person**

FAMILIENPLATTE

(ab 2 Personen) ^(a,c,g,i)

mit Schweinebraten, paniertem Schnitzel, Maultaschen, Spätzle,
Brezenknödel, Gemüse und Bratensoße

€ 29,00 **pro Person**



FÜR DIE BURGER - FREUNDE

Brauerburger ^(3,a,c,g,i,j)

Rindfleisch-Patty mit Cheddar, Speck, Bierzwiebeln, Gurke, Tomate, Salat
und Burgersoße,
dazu Kartoffeldippers und Sauerrahm

€ 19,90

Vegetarischer Garten-Burger ^(3,a,c,g,i,j)

Gemüse-Patty mit Fetakäse, Bierzwiebeln, Gurke, Tomate, Salat
und Burgersoße,
dazu Kartoffeldippers und Sauerrahm

€ 16,70

Veganer Dattel-Burger ^(3,a,i)

Gemüse-Patty mit Dattelcreme, Bierzwiebeln, Gurke, Tomate und Salat,
dazu Kartoffeldippers und vegane Dattelcreme

€ 18,50

UNSERE FISCHSPEZIALITÄT

Gebratenes Zanderfilet ^(a,c,g,i)

auf einem Gemüse-Tagliatelle-Bett in Sahnesoße
mit Knoblauch und Zwiebeln

€ 19,90



VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Kässpätzle (a,c,g,i)

mit Zwiebeln, Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln,
dazu ein kleiner grüner Salat (3,g,i)

€ 16,70

Rahmschwammerl (Pilzrahmsoße) **mit Brezenknödel** (a,c,g,i)

€ 16,70

Kartoffel-Kürbis-Rösti

mit Fetakäse und Sauerrahm (g)  

€ 18,80

mit veganer Dattelcreme  

€ 17,90

Vegane Gemüsemaultaschen (a,f,i,j)

mit Seitan, Blattspinat, Lauch, Zwiebeln und Petersilie auf Tomatensoße,
dazu ein kleiner gemischter Salat mit Essig und Öl (15,18,j)

€ 18,90

Saisonale Gemüsepfanne (i)

mit Knoblauch und Zwiebeln

€ 16,70

Saisonale Gemüsepfanne mit geräuchertem Tofu (f,i)

mit Knoblauch und Zwiebeln

€ 18,90



SCHWÄBISCHER FLAMMKUCHEN

Unsere schwäbischen Flammkuchen werden frisch für Euch zubereitet,
im Ofen gebacken und auf einem großen Holzbrett serviert!

Rustikal (a,g,i,j)

Schmand, rote Zwiebeln, Speck und Lauchzwiebeln

€ 12,10

Klassisch (a,g,i,j)

Schmand, rote Zwiebeln, Speck, Käse und Lauchzwiebeln

€ 13,20

Vegetarisch (a,g,i,j)

Schmand, rote Zwiebeln, bunte Paprikastreifen, Käse und Lauchzwiebeln

€ 12,10

Mediterran (a,g,i,j)

Tomatensoße, rote Zwiebeln, frische Pilze, Fetakäse, Käse und Lauchzwiebeln

€ 13,20




HERZHAFTE VESPER AUS UNSERER FRISCHE-KÜCHE

GANZJÄHRIG

Brotzeitbrett ab 1 Person bis 8 Personen ^(3,21,g,i)

verschiedene Wurst und Käseschmankerl

€ 11,10 pro Person

Gebackener Camembert ^(3,a,g,j) 

mit Preiselbeeren und Salatbouquet

€ 10,90

SAISONAL VON MÄRZ BIS SEPTEMBER

Obatzter ^(a,g) 

mit roten Zwiebeln

€ 8,90

Bayerischer Wurstsalat ^(i,j) 

Fleischkäse, rote Zwiebeln und Gewürzgurke

€ 10,80

Schweizer Wurstsalat ^(i,j) 

Fleischkäse, Emmentaler, rote Zwiebeln und Gewürzgurke

€ 11,80

Schwäbischer Wurstsalat ^(i,j) 


Fleischkäse, Limburger, Schwarzwurst, rote Zwiebeln und Gewürzgurke

€ 12,50

Zu allen Vesper-Gerichten reichen wir herzhaftes Brot ^(a).



BEILAGEN

| | |
|---|--------|
| Spätzle (a,c,g)  | € 4,20 |
| Kässpätzle (a,c,g,i)  | € 5,50 |
| Brezenknödel (a,c,g,i)  | € 4,20 |
| Kartoffelstriezel* (a,c,i)  | € 4,20 |
| Gemüse (g,i)   | € 3,80 |
| Kartoffeldippers   | € 4,20 |
| Kartoffelsalat (15,18,j)   | € 3,80 |
| Gebratene Drillinge (i)   | € 4,20 |
| Kartoffelrösti   | € 4,20 |
| Soße  | € 1,80 |
| • Bratensoße (i) | |
| • Pilzrahmsauce (g,i)  | |
| • Pfefferrahmsauce (mit Pfefferkörnern) (g,i) | |
| • Schmorsoße (i) | |
| • Meerrettichsoße (g,i) | |

*Kartoffelstriezel = hausgemachte Kroketten.

