



Herzlich Willkommen im

Gasthof *seit 1576*
Neuhaus

Suppen

Rinderkraftbrühe

- mit bayrischem Leberknödel oder Kaspressknödel € 8,50
- mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen € 7,00

Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Bauernbrot

€ 9,50

Brotzeit

Wirtshaus Burrata:

Burrata, Brezncroûtons, Tomaten, Basilikum, Rote Zwiebeln und alter Balsamico

€ 17,80

Das Bayerische Duo:

Obazda, Frischkäse-Kräuteraufstrich und 2 Brezen^{3,4}

€ 8,50

Neuhaus Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Paprika, Käsestreifen und Bauernbrot^{2,4,6}

€ 10,50

Bayerischer Brotzeitteller^{2,3,4,6}

mit Speck, Bergkäse, kaltem Schweinebraten, Obazda, Grammelschmalz und Pfeffersalami
serviert mit Bauernbrot, Breze, Senf & Kren

€ 19,50

Münchner Weißwurst

2 Stück mit süßem Senf und Breze^{2,4,6}

€ 8,00

jedes weitere Stück

€ 3,00

1 Paar Wiener Würstl

mit Senf, Meerrettich und Breze^{2,3,4,6}

€ 7,00

Original Nürnberger Rostbratwürstl^{2,3,4,6}

6 Stück Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Senf, Meerrettich und Bauernbrot

€ 12,00

Vitale Gerichte

Lachsforellenfilet

mit Gemüsegröstl und Zitronen- Mandelbutter

€ 21,00

Berchtesgadener Bergkastascherl

mit Jungspinat und Ofentomaten

€ 18,00

Ofenkartoffel

mit Kräuterdip und Gartenkresse

€ 11,00

- mit kleinem Blattsalat € 15,50
- mit Speck, Zwiebeln und Junglauch^{2,3,4} € 17,00
- mit Hühnerstreifen und Grillgemüse € 20,00

Großer Salatteller

mit Tomaten, Paprika, Gurken und Karotten und

Hausdressing, Joghurtdressing oder Balsamicodressing

€ 11,00

- mit gegrillten Hühnerstreifen € 18,00
- mit Backhendl und Kürbiskernöl € 20,00
- mit Kaspressknödel € 17,00

Traditionelle Wirtshausküche

Berchtesgadener Jungschweinebraten

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat & Semmelknödel^{2,3,4}

Kleine Portion

€ 17,50

€ 15,00

Ganze hintere Schweinshax'n - für 2 Personen

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel,

Apfelblaukraut, Senf und Kren

€ 45,00

Halbe hintere Schweinshax'n

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, Semmelknödel,

Senf und Kren

€ 19,00

Haxe und Schweinebraten
werden auf 12.00 Uhr und 18.00 Uhr frisch eingebraten!
Wenn's aus is, is aus!

Berchtesgadener Kasnock'n

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

€ 15,00

Halbe bayrische Bauernente

mit Orangensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 25,00

1/4 bayrische Bauernente

€ 19,00

Teufelstoast von der Hühnerbrust

mit scharfer Soße, Paprika, Zwiebel, Pommes Frites und kleinem Salat mit Joghurtdressing

€ 18,50

Schnitzel Wiener Art

in Butterschmalz ausgebacken, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

• vom Schwein

€ 19,00

• vom Kalb

€ 28,00

Bayrischer Burger^{2,3,4,6}

Saftiges Rinderhack mit würzigem Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln, Rucolasalat, Speck, Essiggurkerl und Crème fraîche im Laugenlaibchen, dazu Pommes Frites

€ 20,00

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken

mit Röstzwiebel, Speckbohnen und Bratkartoffeln

€ 27,00

Hausgemachte BBQ-Ripperl

mit Kartoffelspalten, Crème fraîche und BBQ Soße

€ 20,00

Tipp:
Perfekt dazu passt unser
Krautsalat mit Speck-Krusteln

Rumpsteak 250g aus dem Rinderrücken

mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Crème fraîche

€ 32,00

„Neuhaus-Rein“^{2,3,4,6} - ab 2 Personen / Preis pro Person

€ 29,50

Schweinshaxe, Jungschweinebraten, Ripperl, bayerische Ente und Nürnberger Bratwürstl

mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut, Sauerkraut mit Semmel- und Kartoffelknödel

Das gehört auf jeden Fall dazu

Kleiner gemischter Salat	€ 7,00
Apfelblaukraut	€ 5,00
Sauerkraut	€ 5,00
Krautsalat mit Speck-Krusteln ^{2,3,4}	€ 5,00
Grillgemüse	€ 5,50
Kartoffelknödel	€ 4,50
mit Soße	€ 5,50
Semmelknödel	€ 5,00
mit Soße	€ 6,00
Petersilienkartoffeln	€ 4,50
Spätzle	€ 4,50
mit Soße	€ 5,50
Pommes Frites	€ 6,50
Bratkartoffeln	€ 6,50
Hausgebackene Breze	€ 2,50
Portion Bauernbrot	€ 1,20
Portion Bio-Butter	€ 0,80
Portion Ketchup	€ 0,50
Portion Mayonnaise	€ 0,50
Extra Teller zum Teilen	€ 2,00

Zum Nachtisch

Bayrisch-Creme mit Beerenröster, Pistazien und Schlagsahne	€ 8,00
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis ¹ und Schlagsahne	€ 9,00
Schokoladen Nußküchlein mit hausgemachter Schokoladesoße, Schlagsahne und Vanilleeis ¹	€ 9,00
Tageskuchen	€ 4,50
Tageskuchen mit Sahne	€ 5,50
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel	€ 6,50
Portion Schlagsahne	€ 1,50
1 Kugel Vanilleeis ¹	€ 2,70
Portion Vanillesoße	€ 2,50

Weitere Eisspezialitäten gibt's auf unserer Eiskarte!

Die Hoftavern Neuhaus am Marktplatz ...

... wurde 1576 unter Fürstpropst Jakob II. erbaut und war bis 1797 Eigentum des Stiftes. Die Hoftavern Neuhaus diente zur „Beherbergung der mannigfachen fürstlichen und weltlichen Gäste des fürstlichen Hofes“. Von Beginn an wurde das Neuhaus an „Bstandwirte“ verpachtet. Auffällig in der Chronik des Neuhauses ist, dass die „Bstandwirte“ oftmals früh verstarben und Ihre Witwen den nächsten „Bstandwirt“ heirateten.

Bis Mitte des 17. Jhdts. war Wein das Hauptgetränk der Gäste, auch weil die Lagerung des Bieres zur damaligen Zeit schwierig war.

Auch die Handwerkszünfte hatten Ihre Herberge im Neuhaus und die Schilde der Zünfte zierten ab dem 17. Jahrhundert die Decke einer Stube. Auch wurden zur damaligen Zeit die Bürgermeisterwahlen im Gasthof abgehalten.

Im Jahr 1797 verkaufte die fürstliche Regierung das Neuhaus um 4000 Gulden. So ging das Gasthaus erstmals in Privatbesitz über. Im November 1815 erwarb es durch „Gantkaufsvergleich“ um 5079 Gulden der Bierbräu Anton Wurm, der damalige Inhaber des Hofbrauhauses. Seitdem wird im Neuhaus Bier vom Hofbrauhaus Berchtesgaden ausgeschenkt.

Die Anfänge des heutigen Neuhausgartens liegen im Jahr 1861. Damals verkaufte die Gemeinde den Graben vor dem Neuhaus, dieser wurde mit dem Bauschutt der Türme der Stiftskirche, die damals neu gebaut wurden, aufgefüllt.

In den letzten 150 Jahren erlebte der Gasthof Neuhaus eine wechselvolle Geschichte, dabei spielte auch die Familie Prof. Dr. Rudolf Kriß sowie das Hofbrauhaus Berchtesgaden eine bedeutende Rolle.

Seit Ende 2012 ist die Familie Hettegger neuer Eigentümer des Gasthof Neuhaus und hat es in diesem Zuge mit Liebe zum Detail renoviert und wiedereröffnet.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Servierpersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic			
mit/ohne Sprudel	0,25 l	€	3,70
Adelholzener Classic			
mit/ohne Sprudel	0,75 l	€	5,90
Berchtegadener Bergquellwasser	0,4 l	€	2,20
Sodawasser	0,4 l	€	3,70
Soda Zitrone	0,4 l	€	4,20
Soda Holunder	0,4 l	€	4,20
Leitungswasser Zitrone	0,4 l	€	3,90
Leitungswasser Holunder	0,4 l	€	3,90
Coca Cola ^{1,2,3,6,7,8} / Spezi ^{1,7,8}			
Bluna Zitronenlimonade ^{2,7}			
Bluna Orangenlimonade ^{1,2}	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	4,90
Coca Cola Light ^{1,2,3,6,7,8}	0,33 l	€	4,40
Almdudler	0,33 l	€	4,40
PÖLZ Säfte: Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber			
PÖLZ Saft pur	0,2 l	€	3,00
	0,4 l	€	5,60
PÖLZ Saft Schorle	0,2 l	€	2,80
	0,4 l	€	5,20
PÖLZ Saft mit stillem Wasser	0,2 l	€	2,60
	0,4 l	€	4,90
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}	0,2 l	€	3,90
Schweppes Tonic Water ^{3,7}	0,2 l	€	3,90
Schweppes Ginger Ale ^{3,7}	0,2 l	€	3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁸	€	3,80
Haferl Kaffee ⁸	€	4,50
Cappuccino ⁸	€	3,90
Milchkaffee ⁸	€	4,50
Latte Macchiato ⁸	€	4,50
Espresso ⁸	€	3,20
Doppelter Espresso ⁸	€	4,80
Heiße Schokolade		
• ohne Sahne	€	3,90
• mit Sahne	€	4,50
• mit Rum und Sahne	€	6,60
• mit Rum	€	6,00
Tee	€	4,00
Sorten: Früchtetee, Schwarzer Tee, Darjeeling, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Earl Grey, Rooibos Vanille		
Tee mit Milch oder Zitrone	€	4,30
Jagatee	€	5,30
Tee mit Rum	€	6,50
Glühwein	0,25 l	€ 5,20

Bier

Hofbräuhaus Berchtesgaden

Hofbräu Hell	0,5 l	€	5,30
Hofbräu Hell Maß	1,0 l	€	10,20
Radler ^{1,2}	0,5 l	€	5,30
Radler Maß ^{1,2}	1,0 l	€	10,20
Radler dunkel ^{1,2}	0,5 l	€	5,60
Hofbräu Dunkel	0,5 l	€	5,60
Hofbräu Dunkel Maß	1,0 l	€	10,70
Hofbräu Jubiläumsbier	0,5 l	€	5,60
Löwenbräu Alkoholfrei	0,5 l	€	5,60
Hofbräu Pils	0,3 l	€	4,80
Hofbräu Pils	0,5 l	€	5,60

Franziskaner Weißbier

Franziskaner Weißbier	0,5 l	€	5,60
Russn ^{1,2}	0,5 l	€	5,60
Russn Maß ^{1,2}	1,0 l	€	10,70
Franziskaner Dunkel	0,5 l	€	5,60
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	€	5,60
Franziskaner Leicht	0,5 l	€	5,60

Aperitif

Prosecco Superiore DOCG	0,1 l	€	5,10
Neuhaus Spritzer		€	5,20
Hugo		€	7,00
Aperol Spritzer		€	6,00
Aperol Spritzer Prosecco		€	8,20
Campari Orange		€	6,90
Campari Soda		€	6,50

Schnäpse & Edelbrände / Grassl

Alte Birne	2 cl	€	4,50
Alte Pflaume	2 cl	€	4,50
Alte Marille	2 cl	€	4,50
Enzian	2 cl	€	3,70
Enzian Kräuter	2 cl	€	3,70
Enzian „Funtensee“	2 cl	€	6,90
Meisterwurz Sonderedition	2 cl	€	4,80
Gebirgsobstler	2 cl	€	3,70
Haselnuss	2 cl	€	3,70
Zirbe	2 cl	€	3,70
Marille	2 cl	€	3,70
Bergfeuer	2 cl	€	4,30
Jägermeister	2 cl	€	3,80
Averna	4 cl	€	6,50
Ramazotti	4 cl	€	6,50

Zur Verdauung

Whisky Cola	4 cl	€	8,20
Gin Tonic	4 cl	€	8,20
Cuba Libre	4 cl	€	8,20
Wodka Lemon	4 cl	€	9,00

Offene Weißweine

Sommerspritzer		€	4,00
Weißweinschorle		€	4,30
Weißweinschorle süß ²		€	4,50
Schankwein Weiß	1/8 l	€	3,60
	1/4 l	€	7,00

Grüner Veltliner „DAC“ / Hauswein

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
1 Glas	1/8 l	€	4,80
	1/4 l	€	9,60

Roter Muskateller

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
1 Glas	1/8 l	€	4,80
	1/4 l	€	9,60

Sauvignon Blanc

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
1 Glas	1/8 l	€	5,00
	1/4 l	€	10,00

Grauburgunder

Weingut Karl Pfaffmann			
1 Glas	1/8 l	€	5,20
	1/4 l	€	10,40

Flaschenweine – weiß

Grüner Veltliner „DAC“ / Hauswein

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
	0,75 l	€	28,00

Roter Muskateller

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
	0,75 l	€	28,00

Sauvignon Blanc

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
	0,75 l	€	29,00

Grauburgunder

Weingut Karl Pfaffmann			
	0,75 l	€	31,00

Offene Rotweine

Rotweinschorle

	€	4,30
--	---	------

Rotweinschorle süß²

	€	4,50
--	---	------

Schankwein rot

	1/8 l	€	3,60
--	-------	---	------

	1/4 l	€	7,00
--	-------	---	------

Blauer Zweigelt / Hauswein

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
1 Glas	1/8 l	€	4,80
	1/4 l	€	9,60

Merlot

Weingut Johanneshof-Reinisch / Tattendorf			
Thermenregion / AT			
Glas	1/8 l	€	5,50
	1/4 l	€	11,00

Flaschenweine – rot

Blauer Zweigelt / Hauswein

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
	0,75 l	€	29,00

Merlot

Weingut Johanneshof-Reinisch / Tattendorf			
Thermenregion / AT			
	0,75 l	€	34,00

Roséwein

Rosé „Zweigelt“

Weingut Bründlmayer / Langenlois / Kamptal / AT			
1 Glas	1/8 l	€	5,10
	1/4 l	€	10,20
	0,75 l	€	32,00

Schaumweine

EDELWEISS Haussekt Rosé	0,75 l	€	32,00
Prosecco Superiore DOCG	0,75 l	€	35,00

Kuriositäten aus der Geschichte des Neuhaus

Bis zum 18. Jahrhundert wurde die für die Allgemeinheit bestimmte Gaststube auch Kuehstube genannt. Wohl deswegen, da rückwärts derselben ein Kuhstall lag.

Im 16./17. Jahrhundert durften Wirte während der Sonntagsmesse keine Gäste dulden. Hofwirt Sebastian Flöckner scherte sich aber nicht um dieses Verbot, und so wurden bei einer Visitation sieben Personen während des Gottesdienstes bei ihm angetroffen, was für ihn zwölf Reichstaler Strafe zur Folge hatte.

Dort wo Sie heute den Gartenzaun sehen, waren bis ins 19. Jahrhundert die Fleischbänke der Metzger, die hier sowohl schlachteten als auch verkauften. Deswegen lautet der Name der angrenzenden Straße auch Metzgerstraße.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden im Gasthof Neuhaus eine Vielzahl von „Gesellschaften zur Pflege geselliger Unterhaltung“, die Vorläufer der heutigen Vereine und Stammtische.