

Herzlich Willkommen im Gasthof Neuhaus!



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. 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. 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!

**Wir wünschen Ihnen eine gesellige und entspannte Zeit
bei uns im Gasthof Neuhaus!**

Ihre Familie Hettegger samt dem gesamten Neuhaus-Team

Suppen ~ Soups

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>Beef broth with pancake strips</i>	€ 6,50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel oder Kaspresknödel <i>Beef broth with liver dumplings or cheese dumplings</i>	€ 7,50
Gulaschsuppe mit Bauernbrot <i>Goulash soup with farmer's bread</i>	€ 9,50

Brotzeit ~ Snacks ~ Salate

Das Bayrische Duo Obazda, Frischkäse-Kräuter-Aufstrich und 2 Brezn ^{3,4} <i>The Bavarian duo – Obazda (traditional Bavarian cheese spread) and herb cream cheese with 2 soft brezels</i>	€ 8,50
Bayrischer Brotzeiteller mit Speck, Bergkäse, kaltem Schweinebraten, Obazda, Griebenschmalz und Pfeffersalami serviert mit Bauernbrot und Brezn ^{2,3,4,6} <i>Bavarian cold cut plater – with bacon, cheese, cold roast pork, Obazda (traditional Bavarian cheese spread), lard, pepper salami farmers bread and pretzel</i>	€ 17,50
Münchener Weißwurst 2 Stück mit süßem Senf und einer Brezn ^{2,4,6} <i>Traditional Bavarian veal sausage (2 pieces) with sweet mustard and soft pretzel</i> jedes weitere Stück <i>each additional sausage</i>	€ 8,50 € 3,00
1 Paar Wiener Würstl mit Senf, Meerrettich und Breze ^{2,3,4,6} <i>1 pair of Viennese sausages with mustard, horseradish and pretzel</i>	€ 7,50
Großer Salatteller mit Tomaten, Paprika, Gurken und Karotten mit Hausdressing, Joghurtdressing oder Balsamicodressing <i>Large salad with tomatoes, paprika, cucumbers and carrots with house dressing, yoghurt dressing or balsamico dressing</i> <ul style="list-style-type: none">• Mit Backhuhn und Kernöl <i>with fried chicken, pumpkin seed oil</i>• Mit Hühnerstreifen <i>with roasted chicken strips</i>	€ 12,00 € 20,00 € 18,00
Kleiner Salatteller <i>small salad</i>	€ 7,00
Pommes Frites <i>French fries</i>	€ 6,00
Hausgebackene Breze <i>home-baked pretzel</i>	€ 2,40
Portion Bauernbrot <i>farmers bread</i>	€ 1,00
Portion Bio-Butter <i>organic butter</i>	€ 0,80

Traditionelle Wirtshausküche ~ Traditional Dishes

Gebratene Lachsforelle mit Grillgemüse und Heurigen Kartoffeln <i>Roasted fillet of salmon trout with grilled vegetables and potatoes</i>	€ 21,00
Berchtesgadener Jungschweinebraten mit Speckkrautsalat und Semmelknödel ^{2,3,4} <i>Berchtesgaden pork roast with bacon-cabbage salad, and bread dumpling</i> Kleine Portion <i>small portion</i>	€ 17,00 € 14,50
Ganze hintere Schweinshax'n <i>Roasted knuckle of pork</i> Halbe hintere Schweinshax'n <i>1/2 Roasted knuckle of pork</i> mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, und Semmelknödel ^{2,3,4} <i>with dark beer sauce, cabbage salad, and bread dumpling</i>	€ 28,50 € 17,50
Berchtesgadener Kasnock'n mit Röstzwiebeln <i>Bavarian cheese gnocchi with fried onions</i>	€ 13,50
Halbe bayrische Bauernente mit Orangensauce, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel <i>1/2 Bavarian farmers duck with orange sauce, apple-red cabbage and potato dumpling</i> 1/4 Kleine Portion <i>small portion</i>	€ 26,00 € 19,50
Teufelstoast Vom Huhn mit scharfer Sauce, Paprika, Zwiebeln, Pommes Frites und kleinem Salat mit Joghurtdressing <i>Devil toast of chicken with spicy sauce, peppers, onions, French fries and small side salad with yogurt dressing</i>	€ 18,00
Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz ausgebacken, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <i>Viennese Schnitzel fried in clarified butter, with cranberries and parsley potatoes</i> <ul style="list-style-type: none">• vom Schwein <i>of pork</i>• vom Kalb <i>of veal</i>	€ 18,00 € 27,00

Bayrischer Burger ^{2,3,4,6} € 19,50
200g saftiges Rinderhack mit würzigem Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln,
Feldsalat, Speck, Essiggurken, Crème Fraîche im Laugenbrioche
dazu Pommes Frites
*Bavarian Burger 200g minced beef with mountain cheese, onions, corn salad, tomatoes, bacon,
pickles, Crème fraîche in a pretzel brioche*

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken € 27,00
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln
Roast beef with roasted onions, bacon beans and fried potatoes

**Haxe und Schweinebraten
werden 2x täglich frisch eingebraten!
Wenn's aus is, is aus!**

Zum Nachtisch ~ Desserts

Gebackene Apfelkücherl € 8,50
in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne
Baked apple rings with cinnamon sugar, vanilla ice cream and whipped cream

Tageskuchen *cake of the day* € 4,00
Tageskuchen mit Sahne *Cake of the day with whipped cream* € 5,00

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel € 6,00
Homemade curd cheese- or apple strudel
Portion Sahne *portion of whipped cream* € 1,50

1 Kugel Vanilleeis *1 scoop of vanilla ice cream* € 2,50
Portion Vanillesauce *portion of vanilla sauce* € 2,00

Weitere Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte!
More ice cream varieties can be found in our ice cream menu!

Alkoholfreie Getränke ~ Non Alcoholic Beverages

Adelholzener Classic mit/ohne Sprudel <i>with/without gas</i>	0,25 l	€ 3,50
Adelholzener Classic mit/ohne Sprudel <i>with/without gas</i>	0,75 l	€ 5,70
Berchtesgadener Berquellwasser	0,2 l	€ 1,00
Berchtesgadener Berquellwasser	0,4 l	€ 2,00
Sodawasser <i>Soda water</i>	0,4 l	€ 3,50
Soda Zitrone <i>Soda water with lemon</i>	0,4 l	€ 4,00
Soda Holunder <i>Soda water with elder</i>	0,4 l	€ 4,00
Leitungswasser Zitrone <i>tap water with lemon</i>	0,4 l	€ 3,70
Leitungswasser Holunder <i>tap water with elder</i>	0,4 l	€ 3,70
Coca Cola ^{1,2,3,6,7,8} / Spezi ^{1,7,8} /		
Bluna Zitronenlimonade ^{2,7} / Bluna Orangenlimonade ^{1,2}	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,70
Coca Cola Light ^{1,2,3,6,7,8}	0,33 l	€ 4,20
Almdudler	0,33 l	€ 4,20
PÖLZ Säfte: Apfel/Orange/Johannisbeer/Rhabarber <i>juices: apple/orange/red currant/rhubarb</i>		
PÖLZ Saft pur <i>pure juice</i>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 5,10
PÖLZ Saft Schorle	0,2 l	€ 2,70
<i>juice with carbonated water</i>	0,4 l	€ 4,80
PÖLZ Saft mit stillem Wasser	0,2 l	€ 2,50
<i>juice with tap water</i>	0,4 l	€ 4,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}	0,2 l	€ 3,80
Schweppes Tonic Water ^{3,7}	0,2 l	€ 3,80
Schweppes Ginger Ale ^{3,7}	0,2 l	€ 3,80

Aperitif ~ Aperitif

Neuhaus Spritzer	€ 5,00
Aperol Spritzer	€ 5,80
Aperol Spritzer Prosecco	€ 8,00
Hugo	€ 6,80
Campari Orange	€ 6,70
Campari Soda	€ 6,30

Warme Getränke ~ Hot Drinks

Tasse Kaffee _s <i>Cup of coffee</i>	€ 3,60
Haferl Kaffee _s <i>Mug of coffee</i>	€ 4,30
Cappuccino _s	€ 3,70
Milchkaffee _s <i>coffee with steamed milk</i>	€ 4,30
Latte Macchiato _s	€ 4,30
Espresso _s	€ 3,00
Doppelter Espresso _s <i>Double Espresso</i>	€ 4,60
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	
ohne Sahne <i>without cream</i>	€ 3,70
mit Sahne <i>with cream</i>	€ 4,30
mit Rum <i>with rum</i>	€ 5,80
mit Rum und Sahne <i>with rum and cream</i>	€ 6,40
Tee mit Milch oder Zitrone <i>Tea with milk or lemon</i>	€ 4,10
Sorten: Früchtetee, Schwarztee, Darjeeling, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Earl Grey, Rooibos <i>Varieties: mixed fruits, black tea, Darjeeling, peppermint, chamomile, herbal tea, Earl Grey, Rooibos</i>	€ 3,80
Jagatee	€ 5,10
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	€ 6,30
Glühwein <i>Mulled wine</i>	€ 5,00

Bier ~ Beer

Hofbräuhaus Berchtesgaden:

Hofbräu Hell Lager	0,5 l	€ 5,10
Hofbräu Hell Maß Lager	1,0 l	€ 10,00
Radler ^{1,2} <i>beer with sprite</i>	0,5 l	€ 5,10
Radler Maß ^{1,2} <i>beer with sprite</i>	1,0 l	€ 10,00
Radler dunkel ^{1,2} <i>dark beer with sprite</i>	0,5 l	€ 5,40
Hofbräu Dunkel <i>dark</i>	0,5 l	€ 5,40
Hofbräu Dunkel <i>dark</i>	1,0 l	€ 10,50
Hofbräu Jubiläumsbier <i>anniversary beer</i>	0,5 l	€ 5,40
Löwenbräu Alkoholfrei <i>alcohol free</i>	0,5 l	€ 5,40
Hofbräu Pils	0,3 l	€ 4,60
Hofbräu Pils	0,5 l	€ 5,40

Franziskaner Weißbier:

Franziskaner Weißbier <i>wheat beer</i>	0,5 l	€ 5,40
Russn ^{1,2} <i>wheat beer with sprite</i>	0,5 l	€ 5,40
Russn ^{1,2} <i>wheat beer with sprite</i>	1,0 l	€ 10,50
Franziskaner Dunkel <i>dark</i>	0,5 l	€ 5,40
Franziskaner Leicht <i>light</i>	0,5 l	€ 5,40
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei <i>non alcoholic wheat beer</i>	0,5 l	€ 5,40

Zur Verdauung ~ Digestif

Whisky Cola	4 cl	€ 8,00
Gin Tonic	4 cl	€ 8,00
Cuba Libre	4 cl	€ 8,00
Wodka Lemon	4 cl	€ 8,80

Schnäpse & Edelbrände ~ Schnaps

Enzian	2 cl	€ 3,50
Enzian Kräuter	2 cl	€ 3,50
Enzian „Funtensee“	2 cl	€ 6,70
Meisterwurz	2 cl	€ 3,50
Meisterwurz Jahrgangs-Sonderedition	2 cl	€ 4,60
Gebirgsobstler	2 cl	€ 3,50
Marille <i>apricot</i>	2 cl	€ 3,50
Haselnuss <i>hazelnut</i>	2 cl	€ 3,50
Zirbe <i>pine</i>	2 cl	€ 3,50
Williams Birne <i>pear</i>	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,60
Averna	4 cl	€ 6,30
Ramazotti	4 cl	€ 6,30

Offene Weißweine ~ White wine by glass

Weißweinschorle <i>white wine with soda or 7up</i>	1/4 l	€ 4,10
Schankwein weiß <i>House wine white</i>	1/8 l	€ 3,40
	1/4 l	€ 6,80
Grüner Veltliner „DAC“	1/8 l	€ 4,60
Weinbauernhof Hess – Weinviertel / AT	1/4 l	€ 9,20
<i>Neuhaus house wine, winery Hess</i>		
Roter Muskateller	1/8 l	€ 4,50
Weinbauernhof Hess – Weinviertel / AT	1/4 l	€ 9,00
<i>Winery Hess</i>		
Grauburgunder	1/8 l	€ 5,20
Weingut Karl Pfaffmann	1/4 l	€ 10,40
<i>Winery Karl Pfaffmann</i>		
Sauvignon Blanc	1/8 l	€ 4,80
Weingut Nittnaus, Gols/Burgenland / AT	1/4 l	€ 9,60
<i>Winery Nittnaus, Gols</i>		

Offene Rotweine ~ Red wine by the glass

Rotweinschorle <i>Red wine with soda water</i>	1/4 l	€ 4,10
Schankwein Rot <i>house wine red</i>	1/8 l	€ 3,40
	1/4 l	€ 6,80
Blauer Zweigelt Neuhaus Hauswein	1/8 l	€ 4,80
Weingut Nittnaus – Gols, Neusiedlersee	1/4 l	€ 9,60
<i>Winery Nittnaus Gols, Lake Neusiedl</i>		
Merlot	1/8 l	€ 5,50
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf	1/4 l	€ 11,00
<i>Winery Johanneshof-Reinisch, Tattendorf</i>		

Roséwein ~ Rosé wine

Rosé „Zweigelt“	1/8 l	€ 5,10
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	1/4 l	€ 10,20
<i>Winery Bründlmayer, Langenlois, Kamptal</i>	0,75 l	€ 30,00

Flaschenweine weiß ~ Bottled white wines

Grüner Veltliner „DAC“	0,75 l	€ 27,00
Weinbauernhof Hess – Weinviertel		
<i>Neuhaus house wine, winery Hess</i>		
Roter Muskateller	0,75 l	€ 26,00
Weinbauernhof Hess – Weinviertel		
<i>Winery Hess</i>		
Grauburgunder	0,75 l	€ 31,00
Weingut Karl Pfaffmann		
<i>Winery Karl Pfaffmann</i>		
Sauvignon Blanc	0,75 l	€ 28,00
Weingut Nittnaus, Gols/Burgenland / AT		
<i>Winery Nittnaus, Gols</i>		

Flaschenweine rot ~ Bottled red wines red

Blauer Zweigelt Neuhaus Hauswein	0,75 l	€ 28,00
Weingut Nittnaus – Gols, Neusiedlersee		
<i>Neuhaus house wine Winery Nittnaus Gols, Lake Neusiedl</i>		
Merlot	0,75 l	€ 32,00
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion		
<i>Winery Johanneshof-Reinisch, Tattendorf</i>		

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) mit Phosphat, 7) mit Süßungsmittel, 8) koffeinhaltig