

hotel

# NEUWIRT

sauerlach

## Aus dem Suppentopf

### PFANNKUCHENSUPPE

Pfannkuchenstreifen/Schnittlauch

4,90€

### SAUERLACHER SUPPENTOPF

Nudeln/Wurzel Gemüse/ Tafelspitz/Schnittlauch

7,90€



## Vorweg und Zwischendurch

### ROSTBRATWÜRSTL

3 Rostbratwürstl/Sauerkraut/Brot

10,90€

### HAUSGEBEIZTES LACHSTATAR

Gurken-Dill-Creme/Meerrettich/Kresse/Geröstetes Baguette

8,50€

### BUNT GEMISCHTER MARKTSALAT MIT GEGRILLTEN LENDENSTREIFEN

Karotte/Gurke/Tomate/Croutons/Frische Kräuter

Weißes Balsamico Dressing

16,50€

### RAHMSCHWAMMERL

Semmelknödel

12,90€

# Unsere Schmankerl

## SCHNITZEL WIENER ART

Bratkartoffeln oder Pommes Frites/  
Zitrone/Preiselbeeren  
16,50€

## CORDONBLEU

### VOM BAYRISCHEN STROHSCHWEIN

Bratkartoffeln oder Pommes Frites/  
Saftschinken/Zitrone/Preiselbeeren  
18,50€

## ZART GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ

Rahmwurzelgemüse/Röstkartoffel/Meerrettich  
20,50€

## ZWIEBELROSTBRATEN

### VON DER BAYRISCHEN FÄRSE

Hausgemachte Röstzwiebeln/Speckbohnen/Bratkartoffeln  
25,90€

## OFENFRISCHER KRUSTENSCHWEINEBRATEN

Bratensauce/Kartoffelknödel/Butterbrösel/Krautsalat  
14,90€

## GEBRÄUNTER KASSPRESS-BREZENKNÖDEL

Bergkäse/Emmentaler/Rahmspitzkohl  
12,90€

## KASSPATZ`N

Bergkäse/Emmentaler/Hausgemachte Röstzwiebeln  
12,90€

Wir beziehen unsere Schweinefleischspezialitäten vom regionalen  
Metzger Lechner aus Sauerlach

# Für unsere kleinen Gäste

## RUMPELSTILZCHEN

Spätzle mit Sauce  
4,90€

## BIENE MAJA

Pommes Frites/Ketchup  
4,90€

## MEISTER EDER

Kleiner Schweinsbraten/ Knödel  
8,90€

## PUMUCKL

Knödel mit Sauce  
4,90€

---

## Was Süßes zum Schluss

### APFELSTRUDEL

Vanillesauce oder Vanilleeis  
6,50€

### KAISERSCHMARRN

Apfelmus/Zwetschgenröster  
12,90€

# Alkoholfreie Getränke

## Gerolsteiner Sprudel

0,2l / 0,7l Flasche  
2,70€ / 6,70€

## Gerolsteiner Naturell

0,2l / 0,7l Flasche  
2,70€ / 6,70€

## Tafelwasser

0,2l / 0,4l  
2,70€ / 4,50€

## Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite Spezi

0,2l / 0,4l  
3,50€ / 4,50€

## Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Mango- Maracuja-, Rhabarbersaft oder Schorle

0,2l / 0,4l  
3,50€ / 4,50€

## Almdudler Flasche

0,33l / 3,90 €

## Schweppes

## Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale

0,2l / 3,50€

# Bier

**Tegernseer Helles  
Frisch vom Fass**

0,3l / 0,5l  
3,70€ / 4,40€

**Radler**

0,5l / 4,40€

**Hacker-Pschorr Helles  
Alkoholfrei**

0,5l / 4,40€

**Hopf Weißbier  
Frisch vom Fass**

0,3l / 0,5l  
3,90€ / 4,60€

**Russ**

0,5l / 4,60€

**Hopf dunkles Weißbier  
Aus der Flasche**

0,5l / 4,60€

**Hopf alkoholfreies Weißbier  
Aus der Flasche**

0,5l / 4,60€

**Hopf leichtes Weißbier  
Aus der Flasche**

0,5l / 4,60€

**MaRi, naturtrübes Helles  
mit wildem Hopfen gebraut  
Spezialität aus Sauerlach**

0,5l / 4,80€

# Offene Weine

Grüner Veltliner Kremstal

Trocken

0,21 / 6,50€

Tariquet Sauvignon Blanc

Côtes de Gascogne

Trocken

0,21 / 6,50€

Riesling Schräglage

Trocken

0,21 / 7,50€



Merlot Primitivo

Tarantino Luce del Sole Apulien

Halbtrocken

0,21 / 6,50€

Zweigelt Heideboden

Münzenrieder

Trocken

0,21 / 6,50€

Sassopiano

Montepulciano d'Abruzzo

Trocken

0,21 / 7,50€



Weinschorle  
Weiss oder Rot

0,25l / 4,20€

## Heißgetränke

Cafe Crema

3,60€

Cappucino

3,90€

Espresso /Espresso Macchiato

3,00€ / 3,20€

Espresso Doppio /Espresso Doppio Macchiato

4,00€ / 4,20€

Espresso Coretto

3,20€

Milchkaffee

4,20€

Latte Macchiato

4,20€

Heiße Schokolade

4,20€

Glas Tee

Kräuter-, Grüner-, Earl Grey-, Sommerbeeren-  
Rooibos- oder Pfefferminztee

4,20€

## Digestif klar 2 cl

Tequila Gold/Silver

4,50€

Vodka Absolut

4,50€

## Digestif süß 2 cl

Frangelico

4,50€

Amaretto

4,50€

## Digestif Kräuter 2 cl

Ramazotti

4,50€

Jägermeister

4,50€

## Whiskey & Whisky 4 cl

Jack Daniel's

6,80€

Glenmorangie 10 Jahre

8,20€

Ardbeg 10 Jahre

8,20€

Glenfiddich 12 Jahre

9,00€

## Brandy & Cognac 4 cl

Asbach Uralt

6,80€

Hennessy Very Special

8,50€

## Grappa & Obstbrände 2 cl

Grappa des Hauses

4,50€

Bodensee Obstler

4,50€

Marillenbrand

4,50€

Mirabellenbrand

4,50€

Kirchwasser

4,50€

Himbeergeist

4,50€

Williamsbirne

4,50€

# Longdrinks & Sprizz

**Barcadi Cola**

9,00€

**Cuba Libre**

9,50€

**Jack Daniel's Cola**

9,50€

**Gin Tonic**

9,00€

**Hendricks Tonic**

12,50€

**Monkey Tonic**

14,50€

**Wodka Lemon**

9,00€

**Wodka Bull**

11,00€

**Aperol Sprizz**

7,50€

**Hugo**

7,50€

**Lillet Sprizz**

7,50€

**Lillet Wildberry**

7,50€

# UNSERE GESCHICHTE

## GESCHICHTE HAUS NEUWIRT

... ERSTMALS ERWÄHNT ANNO DOMINI 1463

**1463** Einstmals „Beim Hörmann“

**1570** Hörmann Hans

**1588** Geschwendtner Hans

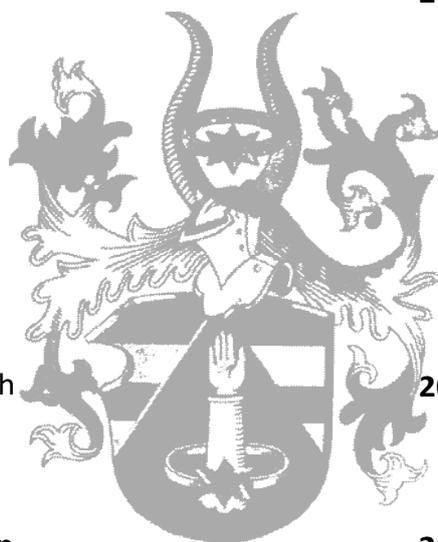
**1725** Neumayr Hans

**1820** Witwe Neumayr heiratet den Johann Schmid

**1872** Mit Einführung der Gewerbefreiheit wurde in Sauerlach die zweite Gastwirtschaft errichtet. „Beim Hörmann“ nannte sich fortan „Neuwirt“

**1895** Verkauf der Gastwirtschaft an die Brauereien Schüle in München

**1898** Georg Stürzer kauft das Anwesen. Dessen Witwe heiratet Josef Ampletzer



**1982** Helmut Stürzer übernimmt das Anwesen

**1996** Große Renovierung

**2000** Das Hotel wird modernisiert und erweitert auf 109 Betten, mit Konferenzräumen und Tiefgarage, Fitness- und Wellnessbereich. **HOTEL NEUWIRT** das erste 4 Sterne Hotel in Sauerlach, mitten im historischen Ortskern

**2004** Eröffnung mit erweiterter Gastronomie, Kosmetik & Beauty Salon

**2005** Eröffnung Landgasthof, Bayerischer Biergarten und Kinderspielplatz

**2006 – 2013**

Relativ unruhige Zeiten und häufige Pächterwechsel

**2013** Herr Zhou übernimmt den Neuwirt und führt ihn mit chinesischen Einflüssen

**2023** Übernahme von der Familie Demas