



Adventmenü I

Rinderkraftbrühe / Griesnockerl

Portion knusprig gebratene Ente

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

Gefüllter Windbeutel

Glühweinkirschen / Gewürztes Schokoladen Mus

€ 35,50

Adventmenü II

Salate vom Markt

Gebratener Garnelenspieß / Aioli

Kirsch-Sorbet

Filet vom Landuro Schwein

Egerlinge in Rahm / Mandelbroccoli / Spätzle

Winterliches Tiramisu

€ 41,50

Adventmenü II

Gebeizter Wildlachs

Couscous-Salat

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Rinderfiletsteak / Pfeffer-Cognac-Sauce

Winterliches Gemüse vom Markt / Kartoffeltaler

Lebkuchen Parfait / Zwetschgenröster

€ 55,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia |

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,20

Karottencremesüppchen ^D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 13,80

Frisch vom Feld ^{E, G}

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip ^{A, D, I} € 13,80

Gemischter Salat

€ 4,80

Das Essen

soll zuerst das Auge erfreuen

dann den Magen.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger ^{D, I}

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

Hellmanns Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

BBQ Burger ^{D, I, L}

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in rustikaler Burger Semmel

BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / Speck / Salat / Tomate

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{A, I}

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 18,80

Lachsfilet gebraten ^{B, C, D}

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 25,80

Unsere Empfehlung

Portion knusprig gebratene Ente ^{D, E, L}

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel € 23,80

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Rinderkraftbrühe / Griesnockerl <small>D, E</small>		€ 7,80
Gebeizter Wildlachs	klein	groß
Couscous-Salat	€10,80	€ 14,80
Salate vom Markt		
Gebratener Garnelenspieß / Aioli <small>D</small>	€11,80	€ 15,80

Vegetarisch

Rahmschwammerl <small>A, D, I</small>		
Mit Semmelknödel		€ 11,80
Überbackener Polenta <small>D, I</small>		
Spinat / Tomaten / Schafskäse		€ 14,80

Hauptgerichte

Filet vom Landuro Schwein <small>A, D, I</small>		
Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat		€ 20,80
Kalbsleber gegrillt <small>A, D, I</small>		
Kartoffelpüree / Apfel / Röstzwiebeln		€ 23,80
Rinderfilet mit Pfeffer-Cognac-Sauce <small>A, D, I</small>		
Winterliches Gemüse vom Markt / Kartoffeltaler		€ 21,80

Mal Anders

Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratkartoffel <small>E, G</small>		
6 Stück		€ 8,80
8 Stück		€ 10,80
10 Stück		€ 12,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Winterliches Tiramisu <small>A, D, I</small>		€ 7,80
Lebkuchen Parfait <small>A, D</small>		
Zwetschgenröster		€ 7,80
Gefüllter Windbeutel <small>A, D, I</small>		
Glühweinkirschen / Gewürztes Schokoladen Mus		€ 8,80

Liebe Gäste und Freunde des Arco Schlösschens,

bald ist es soweit, das Jahr 2020 neigt sich dem Ende. Ein schöner Grund den Abschluss gemeinsam zu feiern. Ab 19:00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Glas Champagner. Danach folgt ein tolles 6-Gang Menü mit verschiedenen Köstlichkeiten. Auf Wunsch bieten wir eine vegetarische Variante.

Amuse gueule

Schwarzer Couscous-Salat mit Erbsen und Scampi

Rote-Beete-Schaumsüppchen
Mit Meerrettich-Nocken

Zitronensorbet

Kalbsfilet im Ganzen gebraten
Austernpilze in Rahm
Kräuterspätzle / Mandel-Broccoli

Dessertbuffet

Ab ca. 22:00 Uhr eröffnen wir die Bar. Mit dem wohl schönsten Blick auf die Stadt können sie das Feuerwerk genießen. Eintrittspreis inklusive Aperitif € 95,00 pro Gast. Ein Teil des Eintritts geht an die Stiftung „Für Neuburger“. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung per Mail (info@arco-neuburg.de) oder telefonisch (08431 / 5389820) entgegen.



A Eier / **B** Fisch / **C** Krebstiere / **D** Milch/ **E** Sellerie / **F** Sesam
G Schwefeldioxid und Sulfite / **H** Erdnüsse / **I** Getreide glutenhaltig
J Lupine / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere
Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.