



### **Adventmenü 1**

**Rinderkraftbrühe / Pfannkuchen Streifen**

**Portion knusprig gebratene Ente**

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

**Gebackene Apfelkücherl / Bourbon-Vanilleeis**

**€ 35,50**

### **Adventmenü 2**

**Lachstartar / auf Rucola Beet**

**Karottensüppchen**

Kokosmilch / Orange

**Filet vom Landuro Schwein**

Mediterranes Gemüse / Kartoffeltörtchen

**Gewürztes Schokoladen Mus / Glühweinkirschen**

**€ 43,50**

### **Adventmenü 2**

**Geräucherte Entenbrust**

Marinierter Kürbis / Orangen-Balsamico

**Aperol Spritz Sorbet**

**Rinderfiletsteak**

Wurzelgemüse & Schalotten in Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln

**Maronen-Mousse im Baumkuchenmantel**

Zwetschgenröster

**€ 53,50**

## Unsere Klassiker – Gibt's Immer

### **Hausgemachtes Rosmarin Focaccia** I

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

## 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

### **Knusprig gebratene Ente** D, E, L

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

Viertel Ente

€ 20,80

Halbe Ente

€ 24,80

## **Speisekarte der Saison – jeden Monat anders**

### **Vorweg zum Anfangen**

#### **Rinderkraftbrühe <sup>D</sup>**

Pfannkuchen Streifen € 7,80

#### **Lachstartar <sup>D</sup>**

Auf Rucola Beet klein € 9,80 groß € 13,80

#### **Geräucherte Entenbrust**

Marinierter Kürbis / Orangen-Balsamico € 10,80 € 14,80

### **Vegetarisch**

#### **Rahmschwammerl <sup>A, D, I</sup>**

Mit Semmelknödel € 14,80

#### **Tagliatelle <sup>A, D, I</sup>**

Mit Spinat / Pinienkernen / Kirschtomaten / Pesto € 14,80

### **Hauptgerichte**

#### **Filet vom Landuro Schwein <sup>A, D, I</sup>**

Mediterranes Gemüse / Kartoffeltörtchen € 20,80

#### **Kalbsleber gegrillt <sup>D, I</sup>**

Kartoffelpüree / Apfel / Röstziebeln € 24,80

#### **Rinderfiletsteak**

Wurzelgemüse & Schalotten in Rotweinsauce  
Rosmarinkartoffeln € 32,80

#### **Original Nürnberger Rostbratwürstl mit Bratkartoffel <sup>E, G, mit Phosphat</sup>**

6 Stück € 8,80

8 Stück € 10,80

10 Stück € 12,80

### **Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt**

**Gebackene Apfelkücherl / Bourbon-Vanilleeis** € 7,80

**Gewürztes Schokoladen Mus / Glühweinkirschen** € 7,80

#### **Maronen-Mousse im Baumkuchenmantel <sup>A, D, I</sup>**

Zwetschgenröster € 8,80

## Liebe Gäste und Freunde des Arco Schlösschens,

bald ist es soweit, das Jahr 2021 neigt sich dem Ende. Ein schöner Grund den Abschluss gemeinsam zu feiern. Ab 19:00 Uhr begrüßen wir Sie mit einem Aperitif. Danach folgt ein tolles 6-Gang Menü mit verschiedenen Köstlichkeiten. Auf Wunsch bieten wir eine vegetarische Variante.

### Amuse gueule

Lachstranche in Sushi-Qualität  
auf Pak Choi Salat

Essenz von der Ente  
mit Nudelbonbons

Aprikosen Sorbet

Rinderfilet  
auf Safran-Risotto mit Austernpilzen  
Rotweinjus

Dessertbuffet

Für musikalische Unterhaltung sorgt wieder „DeeJay-Cult“. Mit dem wohl schönsten Blick auf die Stadt können sie das Feuerwerk genießen. Eintrittspreis inklusive Aperitif € 95,00 pro Gast. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung per Mail ([info@arco-neuburg.de](mailto:info@arco-neuburg.de)) oder telefonisch (08431 / 5389820) entgegen.

Michaela & Manfred Enzersberger und das Arco Team

