



Advent-Menü I

Rinderkraftbrühe / Gebackene Leberknödel

Viertel knusprig gebratene Ente

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

Apfelkücherl / Bourbon-Vanilleeis

€ 35,50

Advent-Menü II

Rote Bete Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne / Sahne-Meerrettich

Räucherforellensüppchen / Kartoffelstroh

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln / Frisches Gemüse vom Markt

Zwetschgenstrudel / Champagner-Trüffeleis / Sahne

€ 46,50

Advent-Menü III

Gebratenes Doraden-Filet

Couscous-Salat / Hausgemachtes Pflaumenketchup

Sellerieschaumsüppchen mit Rucola

Maishähnchenbrust auf Wirsching Fleckerl

Kartoffelnockerl / Cognacrahm

Lebkuchen-Halbgefronenes / Berrenfrüchte

€ 48,50

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 4,80

Sellerieschaumsüppchen

Mit Rucola



€ 7,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 15,80

Frisch vom Feld A, D, G, I-Weizen

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika

fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip € 15,80

Gemischter Salat

€ 5,40

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger D, I-Weizen

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch in rustikaler Burger Semmel

Hellmanns Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip € 15,80

BBQ Burger D, I-Weizen, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch 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-Weizen

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 19,80

Lachsfilet gebraten B, C, D, I-Weizen

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 26,80

Unsere Empfehlung

Knusprig gebratene Ente D

Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

Viertel

€ 21,80

Halbe

€ 26,80

Speisekarte der Saison – jeden Monat anders

Vorweg zum Anfangen

Rinderkraftbrühe A, D, I-Weizen

Gebackene Leberknödel € 7,80

Räucherforellensüppchen D

Kartoffelstroh € 8,80

Rote-Bete-Carpaccio D, E, G

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne / Sahne-Meerrettich € 10,80 € 14,80

klein groß

Gebratenes Doradenfilet I-Weizen

Couscous-Salat / Hausgemachtes Pflaumenketchup € 11,80 € 15,80

Vegetarisch

Kürbisstrudel A, D, I-Weizen

Ratatouille Gemüse € 15,80

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust auf Wirsching Fleckerl A, D, I-Weizen

Blaukraut / Semmelknödel € 21,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I-Weizen

(Kreuzung aus dem Duroc & Edellandschwein / Fütterung rein pflanzlich
Wachsen in zertifizierten, heimisch bäuerlichen Betrieben auf, schonende Schlachtung)

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 22,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 25,80

8 Stück Original Nürnberger Rostbratwürstl E, G, mit Phosphat

Mit Bratkartoffel € 10,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Apfelkücherl / Bourbon-Vanilleeis A, D, I-Weizen € 7,80

Zwetschgenstrudel / Champagner-Trüffeleis / Sahne A, D, I-Weizen € 8,80

Lebkuchen-Halbgefronenes / Berrenfrüchte A, D € 8,80

Liebe Gäste und Freunde des Arco Schlösschens,

bald ist es soweit, das Jahr 2022 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.

Ein Gruß aus der Küche

Schwarzer Couscous mit Erbsen
Und Riesengarnelen

Kresse-Schaum-Süppchen mit Buttercroutons

Blutorangen-Sorbet

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Cognacrahm mit grünem Pfeffer
Kartoffelgratin / Romanesco-Röschen

Dessertbuffet

Mit dem wohl schönsten Blick auf die Stadt können sie das Feuerwerk genießen. Eintrittspreis inklusive Menü € 95,00 pro Gast. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung per Mail (info@arco-neuburg.de) oder telefonisch (08431 / 5389820) entgegen.

Michaela & Manfred Enzersberger
und das Arco Team



