

Für unsere Camper

Selbstverständlich können sie aus unserer kompletten Karte wählen und die Gerichte auch in Ihrem Wohnmobil genießen.

Das Essen

***soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen***

„Johann Wolfgang von Goethe“

Liebe Gäste und Freunde des Hauses
vielen Dank, dass sie sich für uns entschieden
haben. Sollten sie zufrieden gewesen sein
freuen wir uns über ein Feedback in den
sozialen Medien.

Gerne würden wir sie auch ins unserem



Frühstück / Café / Bistro

Mitten im Zentrum von Neuburg

begrüßen

(täglich ab 09:00 Uhr geöffnet)

Arco-Schlösschen

Hoch oben auf einem Felsen steht das 1805 erbaute Schlösschen, das heute gastronomisch genutzt wird. Am Hörnlein, so bezeichnet der Volksmund dieses Stück Erde, reiften einst Trauben und daraus wurde der Hörnlein-Wein gepresst. Dort, wo einst das Kelterhaus stand, befindet sich heute das „Arco“.

Der Vizepräsident der Landesdirektion Neuburg, Karl August Graf von Reisach, erwarb diese Grundstück und erbaute 1805 das Schlösschen, zu dem noch eine Landwirtschaft gehörte. Dieses Gebäude bekam den Namen „Reisachruh“. Für den Erbauer sollte es nach seiner aufreibenden Arbeit eine Erholungsstätte sein.

Die Rede war von „Buen Retiro“, ein Park wie in Madrid oder ein Sanssouci der Neuburger.

Es wurde auch bald zu einem der beliebtesten Ausflugsziele. Um daraus Kapital zu schlagen, erwarb der Besitzer im Jahre 1808 die Bier-, Wein- und Kaffee-Schankgerechtigkeit.

1819 wurde der Reisach-Besitz des in Schulden gestürzten Grafen versteigert. Neuer Besitzer war nun Rechtsanwalt Dr. Brunner, dann der Kurfürstlich Leopoldinische Brauhausverwalter Danner und schließlich 1848 Graf Arco von Stepperg. Das Schloss bekam den Namen Arco.

Später erwarb der Gastronom Siegmund Völk das Schlösschen und verkaufte es im Jahr 1993 an die Stadt Neuburg an der Donau.

Wir freuen uns Sie in diesem geschichtsträchtigen Haus begrüßen zu dürfen

Michaela & Manfred Enzersberger

Vorweg zum Anfangen / Kleinigkeiten

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl

I-Weizen € 5,20

Karottencremesüppchen



Kokosmilch / Orange € 8,80

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter

Balsamico € 17,80

Frisch vom Feld

Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika

Fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

Hähnchenstreifen im Knuspermantel

Sauerrahmdip

A, D, G, I-Weizen € 17,80

Gemischter Salat € 6,20

Mal Anders

Spare-Ribs / BBQ-Sauce

D, E, L, € 16,80

Dazu Farmerkartoffeln mit Dip € 5,20

Original Nürnberger Rostbratwürstl

Mit Bratkartoffel E, G

6 Stück € 9,80

8 Stück € 11,80

10 Stück € 13,80

Vegan

Gemüseravioli



mit Tomatensugo / Rucola K, M € 15,80

Kuchenauswahl und Eis

Stück Kuchen oder Torte € 4,20

Portion Sahne € 1,20

Gemischtes Eis € 5,40

(Drei Kugeln)

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Haselnuss

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,60

(Drei Kugeln)

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Haselnuss

Coupé Dänemark € 8,10

(Vanilleeis mit Schokoladensauce & Sahne)

Eierlikörbecher € 8,30

(Vanille- & Schokoladeneis / Eierlikör / Sahne)

Eis & Heiß € 8,30

(Vanilleeis / Heiße Beeren / Sahne)

Eiskaffee € 6,10

Eiskaffee mit Sahne € 6,90

Eisschokolade € 6,10

Eisschokolade mit Sahne € 6,90

INHALTSSTOFFE:

1-Farbstoff

2-Konservierungsstoffe

3-Koffein

4-chininhaltig

5-geschwefelt

6-Phosphat

7-Taurin

Aperitif

Cava Vilarnau Brut	0,1l	€ 4,20
Cava-Orange	0,1l	€ 4,20
Sanbitter Orange 1	0,25l	€ 6,40
Campari Orange 1	0,25l	€ 6,40
Campari Soda 1,4	0,25l	€ 6,40
Sanbitter Weißwein 1	0,25l	€ 6,90

Alkoholfreier Hugo 0,25l € 6,40

Holundersirup / Limette / Minze

Soda / Ginger Ale

Aperol Spritz 1 0,25l € 7,40

Lillet Wild Berry 1,3 0,25l € 7,40

Hugo 0,25l € 7,40

Holundersirup / Limette / Soda / Minze / Prosecco

Martini dry 5cl € 4,20

Martini bianco 5cl € 4,20

Sherry Tio Pepe fino, trocken 5cl € 4,20

Sherry Solera 1847 5cl € 4,20

Noten von Vanille / Getrockneten Feigen / Madeira

Sekt, Champagner

Cava Vilarnau Brut 0,75l € 29,50

Cava Vilarnau Rosé 0,75l € 29,50

Frizzante Rosé Krug 0,75l € 36,50

Taittinger Brut 0,75l € 95,00

Taittinger Brut Prestige rosé 0,75l € 115,00

Kaffeespezialitäten von Meinl

Espresso € 2,40

Espresso Macchiato € 2,60

Espresso Doppio € 3,70

Espresso Doppio Macchiato € 3,90

Tasse Kaffee € 3,20

Haferl Kaffee € 3,90

Haferl Milchkaffee € 3,90

Cappuccino € 3,40

Großer Cappuccino € 4,40

Latte Macchiato € 3,90

Heiße Schokolade € 3,90

Heiße Schokolade mit Sahne € 4,40

Gerne bereiten wir Ihr Heißgetränk

Mit laktosefreier Milch € 0,80

Koffeinfrei zu € 0,50

Teespezialitäten von Dallmayr € 3,80

Darjeeling

Alpenkräuter

Waldbeere

Pfefferminze

Tulsi Relax

Spiritousen

Brennerei Prinz aus Österreich

Alter Bodensee-Apfel 41%	2cl	€ 4,20
Alte Haselnuss 41%	2cl	€ 4,20
Alte Kirsche 41%	2cl	€ 4,20
Alte Marille 41%	2cl	€ 4,20
Alte Wald-Himbeere 41%	2cl	€ 4,20
Alter Willi 41%	2cl	€ 4,20

Ziegler

Obstbrand 43%	2cl	€ 6,90
Wildkirsche N°1 43%	2cl	€ 12,90

Lantenhammer Oberbayern

Slyrs Classic Bavarian

Single Malt Whiskey 43%	2cl	€ 4,80
-------------------------	-----	--------

Sonstige

Ramazzotti 30%	2cl	€ 3,80
Jägermeister 35%	2cl	€ 3,80
Grappa di Poli 40%	2cl	€ 4,80
Remy Martin 40%	2cl	€ 4,80

Longdrinks

Havana Club / Cola 3	€ 8,80
Jack Daniels / Cola 3	€ 8,80
Bombay Gin / Tonic 4	€ 8,80
Absolut Wodka / Lemon 4	€ 8,80
Absolut Wodka / Red Bull 7	€ 8,80

Hauptgerichte

ARCO-Burger

Saftiges Rindfleisch in Rustikaler Semmel
BBQ-Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig
Bacon / Salat / Tomate / Farmerkartoffeln
Sauerrahmdip

A, D, I-Weizen €17,80

Original Wiener Schnitzel

Vom Kalbsrücken

Zwiebel-Speck-Bratkartoffel / Preiselbeeren

A, D, I-Weizen €22,80

Filet vom Landuro Schwein

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

Pilze in Rahm / Butterspätzle

Gemischter Salat

A, D, I-Weizen €26,80

Lachsfilet gebraten

Tagliatelle und frisches Gemüse

In Hummerschaum

D, I-Weizen €28,80

Aus unserer süßen Werkstatt

Dreierlei Sorbet mit Früchten  € 9,80

Windbeutel mit Früchten und Sahne

Erdbeer- und Vanilleeis € 9,80

A, D, I-Weizen

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

Weitere Gerichte entnehmen

sie bitte unserer Tageskarte!!!

Flaschenweine Rot

Rotwein Cuvée 0,75l € 26,50

Winzer Tremml / Neuburg an der Donau

Samtig, harmonisch

Rondos 0,75l € 27,50

Spätburgunder / Dornfelder

Hans Wirsching / Iphofen / Franken

Rote Waldfrüchte, Schwarze Beeren und Kirschen

Valpolicella Classico DOC 0,75l € 28,50

Corvina / Corvinone / Rondinella

Bolla / Venetien / Italien

Fruchtig, beerige Aromen, Anklänge von Walnuss

Spätburgunder 0,75l € 29,50

Pinot Noir

Lergenmüller / Pfalz

Vollmundig, fruchtig / Kirsche, Brombeere

Johannisbeere

Cuvée Classic Krug 0,75l € 31,50

Zweigelt / Merlot

Weingut Krug / Gumpoldskirchen / Österreich

Aromatische Duft nach Kirsche, Weichseln und Beeren

Rioja Reserva D. O. C. 0,75l € 34,50

Tempranillo

Baron de Ley / Rioja / Spanien

Aromatische Vielfalt von roten Früchten

Mas La Plana 0,75l € 84,50

Cabernet Sauvignon

Torres / Penedès / Spanien

Schwarzkirsche / Schwarze Johannisbeeren

Duft von Zigarre und Leder

Alkoholfreie Getränke

Jesuitenquelle naturell 0,33l € 3,20

Jesuitenquelle medium 0,33l € 3,20

Jesuitenquelle naturell 0,75l € 6,20

Jesuitenquelle medium 0,75l € 6,20

Fanta ¹ 0,33l € 3,60

Spezi ³ 0,33l € 3,60

Coca-Cola / Cola-Zero 0,33l € 3,60

Saftschorlen

Apfel-naturtrüb 0,33L € 3,60

Johannisbeere 0,33L € 3,60

Ingwer-Zitronen-Schorle 0,33l € 4,20

Rhabarber Schorle 0,33l € 4,20

Biere

Nordbräu Pils 0,33l € 3,80

Nordbräu Promillos (alkoholfrei) 0,33l € 3,80

Nordbräu alkoholfreies Weißbier 0,5l € 4,40

Nordbräu dunkles Weizen 0,5l € 4,40

Augustiner klein 0,33l € 3,80

Gutsbräu Hell 0,5l € 4,40

Gutsbräu Radler 0,5l € 4,40

Gutmann Weißbier 0,5l € 4,40

Gutmann leichtes Weißbier 0,5l € 4,40

Russ 0,5l € 4,40

Cola-Weizen 0,5l € 4,40

Offene Weine Weiß

Müller-Thurgau 0,2l € 7,10
0,75l €25,50

Winzer Tremml / Neuburg an der Donau

Frisch / Fruchtig / unkompliziert

Grüner Veltliner 0,2l € 7,60

Domäne Wachau / Österreich

zarter Blütenduft / Geschmack nach Apfel und Zitrus

Weißburgunder 0,2l € 8,60

Weingut Glatzer / Burgenland / Österreich

Anmutige Frucht, Noten von Weißbrot, fein mineralisch

Offene Weine Rotling

Rotling 0,2l € 7,10
0,75l €25,50

Winzer Tremml / Neuburg an der Donau

Offene Weine Rot

Rotwein Cuvée 0,2l € 7,30

Winzer Tremml / Neuburg an der Donau

Samtig, harmonisch

Rondos 0,2l € 7,60

Spätburgunder / Dornfelder

Hans Wirsching / Iphofen / Franken

Rote Waldfrüchte, Schwarze Beeren und Kirschen

Cuvée Classic Krug 0,2l € 8,90

Zweigelt / Merlot

Weingut Krug / Gumpolskirchen / Österreich

Aromatischer Duft nach Kirsche, Weichseln und Beeren

Flaschenweine Rosé

Roseri 0,75l € 28,50

Grappelle / Barbera / Sangiovese

Cá Maiol / Garda / Italien

Flaschenweine Weiß

Sandgrube 13 / halbtrocken 0,75l € 26,50

Neuburger

Winzer Krems / Niederösterreich

Walnüsse und Blütenhonig / mild elegant

Grüner Veltliner 0,75l € 27,50

Domäne Wachau / Österreich

zarter Blütenduft / Geschmack nach Apfel und Zitrus

Iphöfer Kalb / Erste Lage 0,75l € 29,50

Silvaner trocken

Weingut Wirsching / Iphofen

Aromen von Heu, Apfel und Melone

Weißburgunder 0,75l € 30,50

Weingut Glatzer / Burgenland / Österreich

Anmutige Frucht, Noten von Weißbrot, fein mineralisch

Lugana D. O. P. 0,75l € 32,50

Trebbiano di Lugana

Cá Maiol / Garda / Italien

Aromen von Äpfeln, Limetten, Thymian und Mandeln

Le Sabbie dell'Etna Bianco 0,75l € 32,50

80% Carricante / 20% Cataratto

Firriato / Sizilien

Noten von Mimosen, Ginster, Pfirsich und reifen Birnen

Vermentino Bolgheri 0,75l € 34,50

Antinori / Guado al Tasso / Toskana

Noten von Zitrusblüten und reifen Früchten

Terlaner 0,75l € 36,50

60% Weißburgunder / 30% Chardonnay

10% Sauvignon Blanc

Kantina Terlan / Bozen

Tropische Früchte & Apfel / kräftig harmonisch