



Weihnachts-Menü I

Rinderkraftbrühe / Leberknödel

Viertel knusprig gebratene Ente

Blaukraut / Kartoffelknödel

Zwetschgenstrudel / Bourbon-Vanilleeis

€ 39,50

Weihnachts-Menü II

Rote Bete Carpaccio

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Rosmarinkartoffeln / Frisches Gemüse vom Markt

Maronen-Mousse im Baumkuchenmantel

Glühweinkirschen

€ 49,50

Vorweg zum Anfangen

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl € 5,20

Rinderkraftbrühe

Leberknödel € 8,80

Rote-Bete-Carpaccio D, E, G

Gebratene Austernpilze / Pinienkerne € 15,80



Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico € 17,80

Frisch vom Feld

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika
fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing
mit gebratenen Austernpilzen



€ 16,80

Gemischter Salat

€ 6,20

Weinempfehlung

Weißburgunder Glatzer

Weingut Glatzer / Burgenland / Österreich

Anmutige Frucht, Noten von Weißbrot, fein mineralisch

0,2l € 8,60

0,75l € 30,50

Cuvée Classic Krug

Zweigelt / Merlot

Weingut Krug / Gumpoldskirchen / Österreich

Aromatischer Duft nach Kirsche, Weichseln und Beeren

0,2l € 8,90

0,75l € 31,50

Erklärungen zu den Allergenen erhalten Sie auf der letzten Seite

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 22,80

Filet vom Landuro Schwein

(Kreuzung aus dem Duroc- & Edellandschwein / Fütterung rein pflanzlich

Wachsen in zertifizierten, heimisch bäuerlichen Betrieben auf, schonende Schlachtung)

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 26,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 28,80

Lachsfilet gebraten

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 28,80

Südtiroler Schlutzkrapfen

Spinat / Getrockneten Tomaten / Pinienkernen € 16,80

Unsere Empfehlung

Knusprig gebratene Ente D, I-Weizen

Blaukraut / Kartoffelknödel

Viertel

€ 24,80

Halbe

€ 29,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Zwetschgenstrudel / Bourbon-Vanilleeis € 8,80

Sorbet Variation

Mit Früchten



€ 8,80

Maronen-Mousse im Baumkuchenmantel

Glühweinkirschen

€ 9,80

Erklärungen zu den Allergenen erhalten Sie auf der letzten Seite

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 Steperg. 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 und das Arco Team



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.

Erklärungen zu den Allergenen erhalten Sie auf der letzten Seite