



Herzlich Willkommen im

**Gasthof
Neuhaus**

Alkoholfreie Getränke Non Alcoholic Beverages

Adelholzener Classic			
mit/ohne Sprudel	0,25l	€	3,50
Adelholzener Classic			
mit/ohne Sprudel	0,75l	€	5,70
Berchtesgadener Bergquellwasser	0,4l	€	2,00
Sodawasser Soda water	0,4l	€	3,50
Soda Zitrone Soda lemon	0,4l	€	4,00
Soda Holunder Soda elder	0,4l	€	4,00
Leitungswasser Zitrone			
Tap water with lemon	0,4l	€	3,70
Leitungswasser Holunder			
Tap water with elder	0,4l	€	3,70
Coca Cola ^{1,2,3,6,7,8} / Spezi ^{1,7,8}			
Bluna Zitronenlimonade ^{2,7}			
Bluna Orangenlimonade ^{1,2}	0,2l	€	2,80
	0,4l	€	4,70
Coca Cola Light ^{1,2,3,6,7,8}	0,33l	€	4,20
Almdudler	0,33l	€	4,20
PÖLZ Säfte: Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber			
Juices: apple/orange/red currant/rhubarb			
PÖLZ Saft pur pure juice	0,2l	€	2,90
	0,4l	€	5,10
PÖLZ Saft Schorle	0,2l	€	2,70
Juice with carbonated water	0,4l	€	4,80
PÖLZ Saft mit stillem Wasser	0,2l	€	2,50
Juice with tap water	0,4l	€	4,40
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}	0,2l	€	3,80
Schweppes Tonic Water ^{3,7}	0,2l	€	3,80
Schweppes Ginger Ale ^{3,7}	0,2l	€	3,80

Warme Getränke / Hot Drinks

Tasse Kaffee ⁸ Cup of coffee		€	3,60
Haferl Kaffee ⁸ Mug of coffee		€	4,30
Cappuccino ⁸		€	3,70
Milchkaffee ⁸ Coffee with steamed milk		€	4,30
Latte Macchiato ⁸		€	4,30
Espresso ⁸		€	3,00
Doppelter Espresso ⁸ Double Espresso		€	4,60
Heiße Schokolade Hot chocolate			
• ohne Sahne without cream		€	3,70
• mit Sahne with cream		€	4,30
• mit Rum und Sahne with rum and cream		€	6,40
• mit Rum with rum		€	5,80
Tee		€	3,80
Sorten: Früchtetee, Schwarzer Tee, Darjeeling, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Earl Grey, Rooibos Vanille			
Varieties: Fruit Tea, Black Tea, Darjeeling, peppermint tea, chamomile tea, herbal tea, Earl Grey, Rooibos Vanilla			
Tee mit Milch oder Zitrone		€	4,10
Jagatee		€	5,10
Tee mit Rum Tea with rum		€	6,30
Glühwein Mulled wine	0,25l	€	5,00

Bier / Beer

Hofbrauhaus Berchtesgaden

Hofbräu Hell Lager	0,5l	€	5,10
Hofbräu Hell Maß Lager	1,0l	€	10,00
Radler ^{1,2} Beer with sprite	0,5l	€	5,10
Radler Maß ^{1,2} Beer with sprite	1,0l	€	10,00
Radler dunkel ^{1,2} Dark beer with sprite	0,5l	€	5,40
Hofbräu Dunkel Dark	0,5l	€	5,40
Hofbräu Dunkel Maß Dark	1,0l	€	10,50
Hofbräu Jubiläumsbier Anniversary beer	0,5l	€	5,40
Löwenbräu Alkoholfrei Alcohol free	0,5l	€	5,40
Hofbräu Pils	0,3l	€	4,60
Hofbräu Pils	0,5l	€	5,40

Franziskaner Weißbier

Franziskaner Weißbier Wheat beer	0,5l	€	5,40
Russn ^{1,2} Wheat beer with sprite	0,5l	€	5,40
Russn Maß ^{1,2} Wheat beer with sprite	1,0l	€	10,50
Franziskaner Dunkel Dark	0,5l	€	5,40
Franziskaner Alkoholfrei Alcohol free	0,5l	€	5,40
Franziskaner Leicht Light	0,5l	€	5,40

Aperitif

Prosecco Superiore DOCG	0,1l	€	4,90
Neuhaus Spritzer		€	5,00
Hugo		€	6,80
Aperol Spritzer		€	5,80
Aperol Spritzer Prosecco		€	8,00
Campari Orange		€	6,70
Campari Soda		€	6,30

Schnäpse & Edelbrände / Grassl

Enzian	2 cl	€	3,50
Enzian Kräuter	2 cl	€	3,50
Enzian „Funtensee“	2 cl	€	6,70
Meisterwurz	2 cl	€	3,50
Meisterwurz Sonderedition	2 cl	€	4,60
Gebirgsobstler	2 cl	€	3,50
Marille	2 cl	€	3,50
Williams Birne	2 cl	€	3,50
Haselnuss	2 cl	€	3,50
Zirbe	2 cl	€	3,50
Jägermeister	2 cl	€	3,60
Averna	4 cl	€	6,30
Ramazzotti	4 cl	€	6,30

Zur Verdauung / For digestion

Whisky Cola	4 cl	€	8,00
Gin Tonic	4 cl	€	8,00
Cuba Libre	4 cl	€	8,00
Wodka Lemon	4 cl	€	8,80

Offene Weinßweine und Flaschenweine/ open & bottled white wines

Sommerspritzer Slight white wine & soda	€	3,80
Weißweinschorle White wine & soda	€	4,10
Weißweinschorle süß ² White wine & sprite	€	4,30

Schankwein Weiß	1/8 l	€	3,40
draft white wine	1/4 l	€	6,80

Grüner Veltliner „DAC“ / Hauswein

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
Vineyard Hess / Weinviertel / housewine			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	4,60
	1/4 l	€	9,20
	0,75 l	€	27,00

Roter Muskateller

Weinbauernhof Hess / Weinviertel / AT			
Vineyard Hess / Weinviertel			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	4,50
	1/4 l	€	9,00
	0,75 l	€	26,00

Grauburgunder

Weingut Karl Pfaffmann / Walsheim in der Pfalz/ D			
Winery Karl Pfaffmann/ Walsheim			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	5,20
	1/4 l	€	10,40
	0,75 l	€	31,00

Sauvignon Blanc

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
Winery Nittnaus / Gols / Burgenland			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	4,80
	1/4 l	€	9,60
	0,75 l	€	28,00

Offene Rotweine und Falschenweine/ open red wine & bottled wines

Rotweinschorle Red wine & soda	€	4,10
Rotweinschorle süß² Red wine & sprite	€	4,30

Schankwein rot draft red wine	1/8 l	€	3,40
	1/4 l	€	6,80

Blauer Zweigelt / Hauswein

Weingut Nittnaus / Gols / Burgenland / AT			
Winery Nittnaus / Gols / Burgenland / housewine			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	4,80
	1/4 l	€	9,60
	0,75 l	€	28,00

Merlot

Weingut Johanneshof-Reinisch / Tattendorf			
Thermenregion / AT			
Vineyard Johanneshof-Reinisch / Tattendorf / Thermal Region			
Glas 1 glass	1/8 l	€	5,50
	1/4 l	€	11,00
	0,75 l	€	32,00

Roséwein / Rosé wine

Rosé „Zweigelt“

Weingut Bründlmayer / Langenlois / Kamptal / AT			
Winery Bründlmayer / Langenlois / Kamptal			
1 Glas 1 glass	1/8 l	€	5,10
	1/4 l	€	10,20
	0,75 l	€	30,00

Schaumweine / Sparkling Wine

EDELWEISS Haussekt Rosé	0,75 l	€	31,00
Prosecco Superiore DOCG	0,75 l	€	35,00

Kuriositäten aus der Geschichte des Neuhaus

Bis zum 18. Jahrhundert wurde die für die Allgemeinheit bestimmte Gaststube auch Kuhstube genannt. Wohl deswegen, da rückwärts derselben ein Kuhstall lag.

Im 16./17. Jahrhundert durften Wirte während der Sonntagsmesse keine Gäste dulden. Hofwirt Sebastian Flöckner scherte sich aber nicht um dieses Verbot, und so wurden bei einer Visitation sieben Personen während des Gottesdienstes bei ihm angetroffen, was für ihn zwölf Reichstaler Strafe zur Folge hatte.

Dort wo Sie heute den Gartenzaun sehen, waren bis ins 19. Jahrhundert die Fleischbänke der Metzger, die hier sowohl schlachteten als auch verkauften. Deswegen lautet der Name der angrenzenden Straße auch Metzgerstraße.

In der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden im Gasthof Neuhaus eine Vielzahl von „Gesellschaften zur Pflege geselliger Unterhaltung“, die Vorläufer der heutigen Vereine und Stammtische.

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe Beef broth

- mit bayrischem Leberknödel oder Kaspressknödel € 7,00
with Bavarian liver dumpling or cheese dumpling
- mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen € 6,50
with semolina dumpling or pancake strips

Gulaschsuppe mit Bauernbrot Goulash soup with farmers bread € 9,00

Brotzeit / Snacks

Das Bayerische Duo: Obazda, Frischkäse-Kräuter-Aufstrich und 2 Brezen ^{3,4} € 8,00

The Bavarian duo – „Obazda“ (traditional Bavarian cheese spread), herbs cream cheese and 2 pretzels

Neuhaus Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl Paprika, Käsestreifen und Bauernbrot^{2,4,6} € 9,50

Neuhaus sausage salad with red onions, pickles, peppers, cheese strips and farmers bread

Kalter Schweinebraten^{2,3,4} mit Senf, Meerrettich, Grammelschmalz und Bauernbrot € 11,50

Cold roast pork with mustard, horseradish, crackling fat and farmers bread

Bayerischer Brotzeiteller^{2,3,4,6} mit Speck, Bergkäse, kaltem Schweinebraten, € 17,00

Obazda, Grammelschmalz und Pfeffersalami serviert mit Bauernbrot & Breze

Bavarian cold cut plate – with bacon, mountain cheese, cold roast pork, „Obazda“ (traditional Bavarian cheese spread), crackling fat, pepper salami, farmers bread and pretzel

Münchner Weißwurst 2 Stück mit süßem Senf und Breze^{2,4,6}

Bavarian veal sausage (2 pieces) with sweet mustard and pretzel

€ 8,00

jedes weitere Stück each additional sausage

€ 3,00

1 Paar Wiener Würstl oder Debreziner mit Senf, Meerrettich und Breze^{2,3,4,6}

1 pair of Vienna sausage or debreziner sausage with mustard, horseradish and pretzel

€ 7,00

Original Nürnberger Rostbratwürstl^{2,3,4,6} € 12,00

6 Stück Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Senf, Meerrettich und Bauernbrot

6 grilled Nürnberger sausages with pickled cabbage, mustard, horseradish and farmers bread

jede weitere Wurst each additional sausage

€ 1,90

Vitale Gerichte / Light dishes

Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüsegröstl und Rucola

Roasted fillet of salmon trout with mediterranean vegetable gratin and rocket

€ 20,00

Berchtesgadener Bergkas-Tascherl mit Jungspinat und Ofentomaten € 17,00

Berchtesgaden mountain cheese ravioli with young spinach and tomatoes

Ofenkartoffel Baked potato with

- mit Crème fraîche und Kresse sour cream and cress € 11,00
- mit Speck, Zwiebeln und Junglauch^{2,3,4} bacon, onions and leek € 15,50
- mit Hühnerstreifen und Grillgemüse chicken breast strips and grilled vegetables € 18,50

Großer Salatteller mit Tomaten, Paprika, Gurken und Karotten

Large salad with tomatoes, peppers, cucumbers and carrots

mit Hausdressing, Joghurtdressing oder Balsamicodressing € 11,00

with house dressing, yoghurt dressing or balsamico dressing

- mit gegrillten Hühnerstreifen with grilled chicken breast strips € 17,50
- mit Backhendl und Kürbiskernöl with fried chicken and pumpkin seed oil € 19,00
- mit Kaspressknödel with Bavarian cheese dumpling € 16,00

Traditionelle Wirtshausküche / Traditional Dishes

Berchtesgadener Jungschweinebraten

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat & Semmelknödel^{2,3,4}

€ 15,50

Berchtesgadener pork roast with dark beer sauce, bacon-coleslaw & bread dumpling

Kleine Portion Small portion

€ 13,00

Ganze hintere Schweinshax'n Roasted knuckle of pork

€ 28,00

Halbe hintere Schweinshax'n 1/2 roasted knuckle of pork

€ 17,00

mit Dunkelbiersoße, Speckkrautsalat, Semmelknödel, Senf und Kren

with dark beer sauce, bacon-coleslaw, bread dumpling, mustard and horseradish

Berchtesgadener Kasnock'n mit Röstzwiebeln

€ 12,00

Bavarian cheese spaetzle with fried onions

Halbe bayrische Bauernente

€ 25,00

mit Orangensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

1/2 Bavarian farmers duck with orange sauce, apple red cabbage and potato dumpling

1/4 bayrische Bauernente / 1/2 Bavarian farmers duck

€ 19,00

Teufelstoast von der Hühnerbrust

€ 17,00

mit scharfer Sauce, Paprika, Zwiebel, Pommes Frites und kleinem Salat mit Joghurtdressing

Devil's toast of chicken breast with hot sauce, peppers, onions, French fries and small salad with yoghurt dressing

Schnitzel Wiener Art

in Butterschmalz ausgebacken, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Viennese Schnitzel fried in clarified butter, with cranberries and parsley potatoes

• vom Schwein of pork

€ 17,50

• vom Kalb of veal

€ 26,00

Bayrischer Burger^{2,3,4,6}

€ 19,00

Saftiges Rinderhack mit würzigem Bergkäse, Tomaten, Zwiebeln, Rucolasalat, Speck, Essiggurkerl und Crème fraîche im Laugenlaibchen, dazu Pommes Frites

Bavarian Burger with minced beef, spicy mountain cheese, tomatoes, onions, rocket, bacon, pickles,

Crème fraîche in pretzel roll and French fries

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken

€ 26,00

mit Röstzwiebel, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Onion roast from the saddle of beef with roasted onions, bacon beans and fried potatoes

Brustspitzripperl vom Jungschwein

€ 19,00

mit Kartoffelspalten, Crème fraîche und BBQ Sauce

Rips of young pork with potato wedges, Crème fraîche and BBQ sauce

Rumpsteak 250g aus dem Rinderrücken

€ 30,00

mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Ofenkartoffel mit Crème fraîche

Rump steak 220g from the saddle of beef with herb butter, grilled vegetables, baked potato and Creme fraîche

„Neuhaus-Rein“ „Neuhaus-pan“^{2,3,4,6}

€ 26,00

Schweinshaxe, Jungschweinebraten, Ripperl, bayerische Ente, Nürnberger Bratwürstl, Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Sauerkraut mit Semmel- und Kartoffelknödel

(ab 2 Personen) Preis pro Person (from 2 persons), price per person

Knuckle of pork, roast pork, spare ribs, duck, grilled Nürnberger sausages, dark beer sauce, apple red cabbage, pickled cabbage, bread and potato dumplings

Haxe und Schweinsbraten
werden auf 12.00 Uhr und 18.00 Uhr
frisch eingebraten!
Wenn's aus is, is aus!

Das gehört auf jeden Fall dazu / Sides

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	€	6,50
Apfelblaukraut Apple red cabbage	€	4,50
Sauerkraut Pickled cabbage	€	4,50
Krautsalat mit Speck-Krusteln ^{2,3,4}		
Coleslaw with bacon ¹	€	4,50
Grillgemüse Grilled vegetables	€	5,00
Kartoffelknödel potato dumpling	€	4,00
mit Soße with sauce	€	5,00
Semmelknödel bread dumpling	€	4,50
mit Soße with sauce	€	5,50
Petersilienkartoffeln Parsley potatoes	€	4,00
Spätzle Spaetzle	€	4,00
mit Soße with sauce	€	5,00
Pommes Frites French fries	€	5,50
Bratkartoffeln Fried potatoes	€	5,50
Hausgebackene Breze		
Home-baked pretzel	€	2,20
Portion Bauernbrot Farmers bread	€	0,80
Portion Bio-Butter Organic butter	€	0,60

Zum Nachtisch / For dessert

Bayrisch-Creme	€	7,50
mit Beerenröster, Pistazien und Schlagsahne Bavarian cream with stewed berries, pistachios and whipped cream		
Gebackene Apfelkücherl	€	8,50
in Zimtzucker mit Vanilleeis ¹ und Schlagsahne Baked apples with cinnamon sugar, vanilla ice cream and whipped cream		
Schokoladen Nußküchlein	€	8,50
mit hausgemachter Schokoladensauce, Schlagsahne und Vanilleeis ¹ Steamed chocolate cake with homemade chocolate sauce, whipped cream and vanilla ice cream		
Tageskuchen Cake of the day	€	4,00
Tageskuchen mit Sahne	€	5,00
Cake of the day with whipped cream		
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel	€	6,00
Homemade curd cheese or apple strudel		
Portion Schlagsahne whipped cream	€	1,50
1 Kugel Vanilleeis¹ 1 scoop vanilla ice cream	€	2,50
Portion Vanillesauce vanilla sauce	€	2,00

Weitere Eisspezialitäten gibt's auf unserer Eiskarte!

More ice cream varieties can be found in our ice cream menu!

Die Hoftavern Neuhaus am Marktplatz ...

... wurde 1576 unter Fürstpropst Jakob II. erbaut und war bis 1797 Eigentum des Stiftes. Die Hoftavern Neuhaus diente zur „Beherbergung der mannigfachen fürstlichen und weltlichen Gäste des fürstlichen Hofes“. Von Beginn an wurde das Neuhaus an „Bstandwirte“ verpachtet. Auffällig in der Chronik des Neuhauses ist, dass die „Bstandwirte“ oftmals früh verstarben und Ihre Witwen den nächsten „Bstandwirt“ heirateten.

Bis Mitte des 17. Jhdts. war Wein das Hauptgetränk der Gäste, auch weil die Lagerung des Bieres zur damaligen Zeit schwierig war.

Auch die Handwerkszünfte hatten Ihre Herberge im Neuhaus und die Schilde der Zünfte zierten ab dem 17. Jahrhundert die Decke einer Stube. Auch wurden zur damaligen Zeit die Bürgermeisterwahlen im Gasthof abgehalten.

Im Jahr 1797 verkaufte die fürstliche Regierung das Neuhaus um 4000 Gulden. So ging das Gasthaus erstmals in Privatbesitz über. Im November 1815 erwarb es durch „Gantkaufsvergleich“ um 5079 Gulden der Bierbräu Anton Wurm, der damalige Inhaber des Hofbrauhauses. Seitdem wird im Neuhaus Bier vom Hofbrauhaus Berchtesgaden ausgeschenkt.

Die Anfänge des heutigen Neuhausgartens liegen im Jahr 1861. Damals verkaufte die Gemeinde den Graben vor dem Neuhaus, dieser wurde mit dem Bauschutt der Türme der Stiftskirche, die damals neu gebaut wurden, aufgefüllt.

In den letzten 150 Jahren erlebte der Gasthof Neuhaus eine wechselvolle Geschichte, dabei spielte auch die Familie Prof. Dr. Rudolf Kriß sowie das Hofbrauhaus Berchtesgaden eine bedeutende Rolle.