

## HERZLICH WILLKOMMEN AUF'M NEUEN BERG

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind!

### SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

#### SIE WOLLEN BEI UNS FEIERN?

Natürlich, sehr gerne.
Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.
Einfach gleich nachfragen oder später anrufen.
Wir freuen uns auf Ihr Fest bei uns.

www.waldschenke-neuer-berg.de

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 11.30 - 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr Küche 11.30 - 20.00 Uhr Montag und Dienstag Ruhetag – außer an Feiertagen

© genuss\_hat\_einen\_namen

## Getränke —

<b>SOFT</b> 0,3 l	0,5 l
Pepsi <sup>1, 2, 9, 14</sup> 3,50 €	4,90€
Mirinda <sup>1, 2, 3, 9</sup> 3,50 €	4,90€
7up <sup>2,9</sup> 3,50 €	4,90€
Pepsi max <sup>1, 2, 9, 10, 14</sup> 3,50 €	4,90€
Bitter Lemon Thomas Henry ¹,¹³ 3,50 €	4,90€
Ginger Ale Thomas Henry ¹,¹³ 3,50 €	4,90€
Tonic Water Thomas Henry 1,13 3,50 €	4,90€
Almdudler 0,33 l 3,80 €	
0,3	0,75 l
Wasser laut/leise 2,90 €	4,90€
SÄFTE 0,3 l	0,5
Susannes Apfelsaft 3,60 €	5,50 €
Siggis Traubensaft 3,60 €	5,50 €
Johannisbeernektar 3,60 €	5,50 €
Rhabarbersaft 3,60 €	5,50 €
Orangensaft 3,60 €	5,50 €
Fruchtschorle 3,50 €	4,90 €
	.,5 5 5
HAUSGEMACHTE LIMONADEN	0,5
Healthy Sprizz Ingwer – Zitrone – Minze	5,90 €
Berg Sprizz Himbeer – Rosmarin – Zitronenmelisse	5,90 €
Holy S**t Sprizz Limette – Holunder	, 5,90 €



## Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger	
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	2,90€
Kaffee Crema	2,90 €
Cappuccino <sup>g</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	3,90 €
Heisse Schokolade <sup>g</sup>	3,50 €
Braucht hier noch jemand eine Extrawurscht?	
· mit Sahne	+ 1,50 €
· mit Caramell-Flavour	+ 0,90 €
· mit Vanille-Flavour	+ 0,90 €
· mit Haselnuss-Flavour ¹, ¹¹	+ 0,90 €
BIO-TEE von der Firma Seeberger	
High Darling (Schwarztee)	2,90€
Low Rider (Grüntee)	2,90€
Heidis Delight (Kräutertee)	2,90€
Master Mint (Minze)	2,90 €
Orangen Safari (Roolbostee)	2,90 €
Maybe Baby (Früchtetee)	2,90 €
Heiße Superknolle:	3,50 €
Frischer Bio Ingwer, spritzige Zitrone, Minze, heißes Wasser und Honig	

3,50 €



Ingwertee: Frischer Bio Ingwer, heißes Wasser und Honig

# Wein/Sekt/Secco

	0.7.1	0.55
SEKT & SECCO von Familie Echle	0,1 l	0,75
Pfiffikus Secco	3,50 €	•
Chardonnay brut	3,90 €	24,90 €
WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg	0,1	0,25
WEISSWEINE		
Riesling QbA	3,20 €	4,20 €
Riesling trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Weissburgunder trocken QbA	3,20 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,20 €	5,90 €
ROSÉWEINE		
Schwarzriesling Weißherbst QbA	3,20 €	4,20 €
ROTWEINE		
Trollinger – Lemberger QbA	3,20 €	4,20 €
Trollinger trocken QbA	3,20 € 3,20 €	
Spätburgunder trocken QbA	3,20 €	
Lemberger trocken "Holzfass" QbA	3,20 €	
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,20 €	5,20 €
Weinschorle	3,23	3,80 €
Äppler		
	Glas 0,2 l	2,90 €
Apfelwein	1 Liter	2,90 €
	2 Liter	5,50 € 17,50 €
	Z LICCI	17,50 C
SPIRITUOSEN von Familie Echle	2 cl	4 cl
Obstler	2,90 €	3,90 €
Zwetschge	2,90 €	3,90 €
Mirabelle	2,90 €	3,90 €
Williamsbirne	2,90 €	3,90 €
Quittenbrand	2,90 €	3,90 €
Kräuterbrand	2,90 €	3,90 €



## Bier

BIER	0,3	0,5
Allgäuer Büble Bayrisch Hell <sup>a (3)</sup>	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier <sup>a (3)</sup>	3,50 €	4,50 €
Allgäuer Büble Edelweißbier a (1,3)	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler <sup>a (3)</sup>	3,50 €	4,50 €
Schöfferhofer Kristallweizen <sup>a (3)</sup>		4,50 €
SHARING IS CARING		
Pitcher Wählen Sie eine Bie	rsorte 1,5 Liter	12,90 €
		0,5
Wunderbräu Bio Helles <sup>a (3)</sup>		4,90 €
Wunderbräu Bio Bier Alkoholfrei <sup>a (3)</sup>		4,90 €
Wunderbräu Bio Weizen Alkoholfrei a (1, 3)		4,90 €
Wunderbräu Bio Grape Radler Alkoholfrei <sup>a (1, 3)</sup>		4,90 €
Wunderbräu Bio Naturtrübes Radler Alkoholfrei	a (3)	4,90 €
Wunderbräu Bio Landbier <sup>a (3)</sup>		4,90€
LONGDRINKS & CO.		0,25
Aperol Spritz Aperol, Secco, Orange, Sprudel		6,90€
Hugo Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette		6,90€
Virgin Hugo Holundersirup, Ginger Ale, Sprudel		6,90€
Pampelle Spritz Pampelle, Secco, Sprudel, Orar	ngenzeste	8,90€
Alm Spritz Almdudler, Gin, Zitrone		9,90 €
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Zitrone		9,90 €
<b>Don Papa</b> Rum, Pepsi, Zitrone		11,90 €



# Speisekarte

VESCHPER UND SÜPPLE	
Mauldaschensüpple a, c, g, i	5,50 €
Pfannkuchensuppe a,c,g	5,50 €
<b>Vegane Suppe von roten Linsen</b> , mit Kreuzkümmel und Sumach <sup>i</sup>	5,50 €
Carpaccio mit wildem Salat,	13,90 €
gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift	9
Wieprechts Caprese, Salat von Strauchtomaten	12,90 €
und Dama Condimento, mit Mozzarella di Bufala <sup>9</sup>	
Berg Bruschetta <sup>a</sup>	6,90€
Berg Bruschetta mit Mozzarella di Bufala ag	8,90€
Ulrichs Rote aus dem Sud	3,90 €
Wurstsalat mit Brot 15,8	9,50 €
Wurstsalat mit Pommes 15,8 Mit	11,90 €
SALATSCHÜSSELN  Käsestreiden  + 1,50 €	
Beilagensalat	4,90 €
Neuer Berg Klassik	11,90 €
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	
Die Wilde Hilde	13,90 €
Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	
Passend zu unseren leckeren Salaten  Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz  Gebratene vegane Grünkern Maultaschen a,i  Seuf	
Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz	+ 5,90 €
Gebratene vegane Grünkern Maultaschen a, i E Aprikosen	+ 5,90 €
Gebratene Maultaschenstreifen a (1), c, g  Dressing Essig	+ 4,90 €
Vegane Falafel mit veganem Paprikadip f	+ 4,90 €
Griechischer Schafskäse mit Wassermelone <sup>9</sup>	+ 5,90 €
KEINE LUST AUF FLEISCH	
Cremige Käsespätzle mit wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	10,90 €
Semmelknödel mit Salbeibutter, Parmesan und wildem Salat a (1), c, g	12,90 €
<b>Frankfurter Grie Soß</b> mit gekochten Eiern vom Hühnerhof Buyer <sup>c, g</sup> und Salzkartoffeln	10,90 €
<b>Vegane Gnocchi</b> mit veg. Tomaten-Cashew-Pesto und wildem Salat <sup>h</sup>	14,50 €
Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, gehobeltem Hartkäse und wildem Sala	t <sup>a,c,g</sup>
	14,50 €
<b>Vegane Mauldäschle</b> mit Ratatouille und wildem Salat <sup>a (1), c,, g</sup>	14,50 €



# Speisekarte

-			N.I	15		
2	L	п	N	ш	ᆮ	ᆫ

Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, normale Portion a (1), c	
Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, kleine Portion a (1), c	8,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion	
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl a (1), c	15,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion  Schnitzel  auch Natur	
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl <sup>a (1), c</sup>	13,90 €
<b>180 g Putenschnitzel</b> vom Putenhof Bentz mit Brot <sup>a, c, g</sup>	9,90€
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz	
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl <sup>a (1), c</sup>	15,90 €
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:	
Cordon Bleu mit 1 Beilage nach Wahl a (1), c, g	19, 90 €

### Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage a (1), c, g

Spätzle | Pommes | Semmelknödel

Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce a (1), c, g

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho c, g

### **KLASSIKER**

Linsen mit Spätzle und Reinwalds Saiten <sup>a (1), c, g</sup>	10,90 €
Mauldäschle mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat a (1), c, g	11,90 €
Mauldäschle mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen	
und hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	17,90 €
Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle a (1), c, g	23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>a (1), c, g</sup>	22,90 €
Bergteller, zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße	
und hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	18,90 €
Currywurst mit Brot a (1), c (3)	6,90€
Currywurst mit Pommes a (1), c (3)	9,90€



# Speisekarte

SOMMERKLASSIKER	
Frankfurter Schnitzel	16,90 €
mit Grie Soß und Salzkartoffeln	
Steak vom Rinderrücken	23,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes <sup>, g</sup>	
Steak vom Rinderrücken	24,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und wildem Salat <sup>, g</sup>	
KINDER AN DIE MACHT	
Für Kinder bis 12 Jahren:	
<b>Der große Konrad</b> saftiges Rindfleisch im Bredsche mit Pommes <sup>a, c, g</sup>	8,90 €
Spätzle mit Soß <sup>a (1), c, g</sup>	4,50 €
Schnitzel mit Spätzle und Soß a (1), c, g	8,50 €
Ein Teller voll Pommes	4,50 €
Räuberteller	0,00€
BURGERMEISTER	
Neuer Berg Klassikburger <sup>a (1), c, g</sup>	13,90 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
Veganer Falafel Burger <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes	
Gerupfte Pute vom Putenhof Bentz	
Zarte, gerupfte Pute im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes	13,90 €
Keine Lust auf Pommes?	
Dann nehmen Sie Ihren Burger einfach mit Beilagensalat	
Noch etwas zu Ihrem Burger dazu?	
Cheddarkäse <sup>1,9</sup>	+ 1,00 €
Bacon <sup>3</sup>	+ 1,00 €
	•
Doppelte Menge Fleisch	+ 6,90 €
Doppelte Menge Fleisch Jalapeneos und Chilisauce	,
	+ 6,90 €



### Dessertkarte

### **SWEETS FOR MY SWEET**

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>a (1), c, g</sup> mit Vanilleeis und hausgemachter Vanillesauce	7,90 €
Eiskaffee	6,90€
2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee von Seeberger, Sahne und Schokosaud <b>Eisschokolade</b>	ce 6,90 €
2 Kugeln Vanilleeis, Kakao, Sahne und Schokosauce Hausgemachter Obstsalat	7,90 €
Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis	8,90 €
Crème Brûlée <sup>a (1), c, g</sup>	6,50 €
Warmer Brownie	
mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce <sup>a (1), c, g</sup>	7,90 €
Macarons <sup>a (1), c, g</sup> pro S	tück 2,20 €

### Dessertbrett

Genießen Sie unsere leckeren Desserts im Weckglas.

Jede Woche gibt es beliebte Klassiker und neue Kreationen, fragen Sie einfach bei unseren Kollegen im Service nach, was es gibt oder lassen Sie sich überraschen.

Was auf Ihr Brett kommt? Das entscheiden Sie.

Sie können sich aber nicht entscheiden?

Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

Dann machen wir das sehr gern für Sie.

	3 Gläser	11,70 €
	5 Gläser	19,50 €
	10 Gläser (sharing is caring)	39,00€
1 Stück Kuchen		3,50 €
1 Stück Torte		3,90 €

1 Glas

3,90€



### Lebensmittel-Informationsverordnung

(EU) Nr. 7169 \ 2011

#### **ZUSATZSTOFFE**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalinquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 chininhaltiq
- 14 Koffein
- 15 Nitrit

#### **ALLERGENE**

- a. Glutenhaltiges Getreide (d. h. 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, d. h. 1 Mandel (Amygdalus communis L.), 2 Haselnuss (Corylus avellana), 3 Walnuss (Juglans regia), 4 Kaschunuss (Anacardium occidentale), 5 Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.), 6 Paranuss (Bertholletia excelsa), 7 Pistazie (Pistacia vera), 8 Macadamianuss und 9 Queenslandnuss (Macadamia ternifolia sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben
- m. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- n. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Unser Schweinefleisch sowie Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Ulrich Reinwald, geschlachtet in Schwaigern, aufgewachsen bei Herrn Armin Buchwald in Nordheim. Unser Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Ulrich Reinwald sowie von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft.

