

# 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](http://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

## SOFT

	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 <sup>1,13</sup>	3,50 €	4,90 €
Ginger Ale Thomas Henry <sup>1,13</sup>	3,50 €	4,90 €
Tonic Water Thomas Henry <sup>1,13</sup>	3,50 €	4,90 €
Almdudler	0,33 l	3,80 €

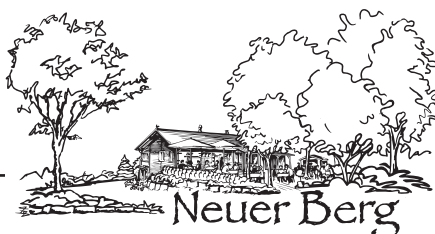
	0,3 l	0,75 l
Wasser laut/leise	2,90 €	4,90 €

## SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
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 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,5 l
<b>Healthy Sprizz</b> Ingwer – Zitrone – Minze	5,90 €
<b>Berg Sprizz</b> Himbeer – Rosmarin – Zitronenmelisse	5,90 €
<b>Holy S**t Sprizz</b> Limette – Holunder	5,90 €



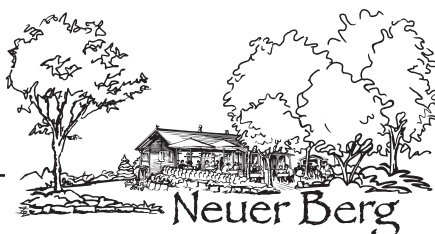
# Getränke

## **KAFFEESPEZIALITÄTEN** von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,90 €
Kaffee Crema	2,90 €
Cappuccino <sup>g</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>g</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>g</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 <sup>1,11</sup>	+ 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 (Früchtete)	2,90 €
Heiße Superknolle:	3,50 €
Frischer Bio Ingwer, spritzige Zitrone, Minze, heißes Wasser und Honig	
Ingwertee: Frischer Bio Ingwer, heißes Wasser und Honig	3,50 €



# Wein/Sekt/Secco

## SEKT & SECCO von Familie Echle

	0,1 l	0,75 l
Pfiffikus Secco	3,50 €	18,90 €
Chardonnay brut	3,90 €	24,90 €

## WÜRTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg

	0,1 l	0,25 l
<b>WEISSWEINE</b>		
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

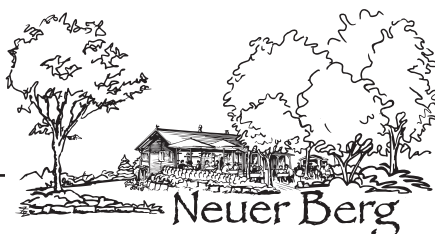
Trollinger – Lemberger QbA	3,20 €	4,20 €
Trollinger trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Spätburgunder trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,20 €	5,20 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,20 €	5,20 €
Weinschorle		3,80 €

## Äppler

Apfelwein	Glas 0,2 l	2,90 €
	1 Liter	9,50 €
	2 Liter	17,50 €

## 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 l	0,5 l
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 <sup>a (1,3)</sup>	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler <sup>a (3)</sup>	3,50 €	4,50 €
Schöffelhofer Kristallweizen <sup>a (3)</sup>		4,50 €

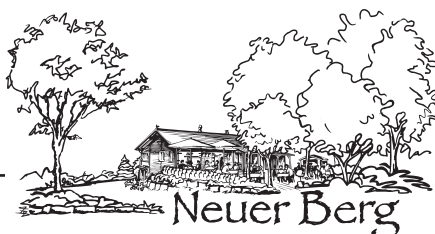
## SHARING IS CARING

Pitcher	<b>Wählen Sie eine Biersorte</b>	1,5 Liter	12,90 €
---------	----------------------------------	-----------	---------

	0,5 l
Wunderbräu Bio Helles <sup>a (3)</sup>	4,90 €
Wunderbräu Bio Bier Alkoholfrei <sup>a (3)</sup>	4,90 €
Wunderbräu Bio Weizen Alkoholfrei <sup>a (1,3)</sup>	4,90 €
Wunderbräu Bio Grape Radler Alkoholfrei <sup>a (1,3)</sup>	4,90 €
Wunderbräu Bio Naturtrübes Radler Alkoholfrei <sup>a (3)</sup>	4,90 €
Wunderbräu Bio Landbier <sup>a (3)</sup>	4,90 €

## LONGDRINKS & CO.

	0,25 l
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Secco, Orange, Sprudel	6,90 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette	6,90 €
<b>Virgin Hugo</b> Holundersirup, Ginger Ale, Sprudel	6,90 €
<b>Pampelle Spritz</b> Pampelle, Secco, Sprudel, Orangenzeste	8,90 €
<b>Alm Spritz</b> Almdudler, Gin, Zitrone	9,90 €
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Zitrone	9,90 €
<b>Virgin Gin Tonic</b>	9,90 €
<b>Don Papa</b> Rum, Pepsi, Zitrone	11,90 €



# Speisekarte

## VESEPER UND SÜPPE

<b>Mauldaschensuppe</b> <sup>a, c, g, i</sup>	5,50 €
<b>Pfannkuchensuppe</b> <sup>a, c, g</sup>	5,50 €
<b>Carpaccio</b> mit wildem Salat, gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift <sup>g</sup>	13,90 €
<b>Berg Bruschetta</b> <sup>a</sup>	6,90 €
<b>Berg Bruschetta mit Mozzarella di Bufala</b> <sup>a, g</sup>	8,90 €
<b>Ulrichs Rote</b> aus dem Sud	3,90 €
<b>Wurstsalat</b> mit Brot <sup>15, 8</sup>	9,50 €
<b>Wurstsalat</b> mit Pommes <sup>15, 8</sup>	11,90 €

## SALATSCHÜSSELN

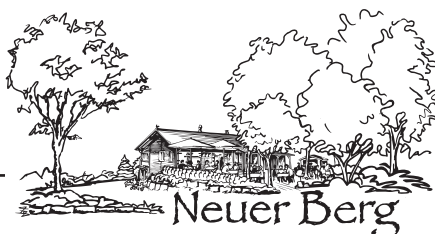
<b>Beilagensalat</b>	4,90 €
<b>Neuer Berg Klassik</b>	11,90 €
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	
<b>Die Wilde Hilde</b>	13,90 €
Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	

### Passend zu unseren leckeren Salaten

Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz	+ 5,90 €
Gebratene vegane Grünkern Maultaschen <sup>a, i</sup>	+ 5,90 €
Gebratene Maultaschenstreifen <sup>a (1), c, g</sup>	+ 4,90 €
Vegane Falafel mit veganem Paprikadip <sup>f</sup>	+ 4,90 €

## KEINE LUST AUF FLEISCH

<b>Cremige Käsespätzle</b> mit wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
<b>Semmelknödel</b> mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	10,90 €
<b>Semmelknödel mit Salbeibutter</b> , Parmesan und wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup>	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 €
<b>Schlutzkrapfen</b> mit Salbeibutter, gehobeltem Hartkäse und wildem Salat <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

## SCHNITZEL

<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Brot, normale Portion <sup>a (1), c</sup>	10,50 €
<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Brot, kleine Portion <sup>a (1), c</sup>	8,50 €
<b>Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion</b> mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl <sup>a (1), c</sup>	15,90 €
<b>Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion</b> 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 €
<b>180 g Putenschnitzel</b> vom Putenhof Bentz mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl <sup>a (1), c</sup>	15,90 €
<b>Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:</b> <b>Cordon Bleu</b> mit 1 Beilage nach Wahl <sup>a (1), c, g</sup>	19,90 €



### Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage <sup>a (1), c, g</sup>

Spätzle | Pommes | Semmelknödel

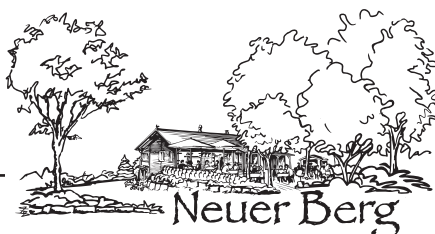
Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

### Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce <sup>a (1), c, g</sup>

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho <sup>c, g</sup>

## KLASSIKER

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



# Speisekarte

## SOMMERKLASSIKER

<b>Frankfurter Schnitzel</b>	16,90 €
mit Grie Soß und Salzkartoffeln	
<b>Steak vom Rinderrücken</b>	23,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes · <sup>g</sup>	
<b>Steak vom Rinderrücken</b>	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 €
<b>Spätzle mit Soß</b> <sup>a (1), c, g</sup>	4,50 €
<b>Schnitzel</b> mit Spätzle und Soß <sup>a (1), c, g</sup>	8,50 €
<b>Ein Teller voll Pommes</b>	4,50 €
<b>Räuberteller</b>	0,00 €

## BURGERMEISTER

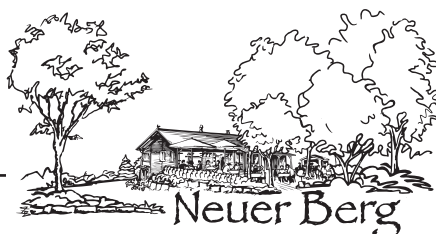
<b>Neuer Berg Klassikburger</b> <sup>a (1), c, g</sup>	13,90 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
<b>Veganer Falafel Burger</b> <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes	
<b>Gerupfte Pute</b> vom Putenhof Bentz	
Zarte, gerupfte 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, g</sup>	+ 1,00 €
Bacon <sup>3</sup>	+ 1,00 €
Doppelte Menge Fleisch	+ 6,90 €
Jalapeneos und Chilisauce	+ 2,00 €
Gebackene Zwiebelringe <sup>a (1), c (g)</sup>	+ 2,90 €
Räuberteller für Erwachsene	2,90 €





# Dessertkarte

## SWEETS FOR MY SWEET

**Kaiserschmarrn** <sup>a (1), c, g</sup> 7,90 €  
mit Vanilleeis und hausgemachter Vanillesauce

**Eiskaffee** 6,90 €  
2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee von Seeberger, Sahne und Schokosauce

**Eisschokolade** 6,90 €  
2 Kugeln Vanilleeis, Kakao, Sahne und Schokosauce

**Crème Brûlée** <sup>a (1), c, g</sup> 6,50 €

**Warmer Brownie** 7,90 €  
mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce <sup>a (1), c, g</sup>

**Macarons** <sup>a (1), c, g</sup> pro Stück 2,20 €  
Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

### 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?  
Dann machen wir das sehr gern für Sie.

1 Glas 3,90 €

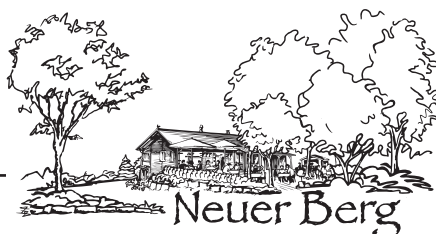
3 Gläser 11,70 €

5 Gläser 19,50 €

10 Gläser (sharing is caring) 39,00 €

1 Stück Kuchen 3,50 €

1 Stück Torte 3,90 €



# 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 Phenylalaninquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 chininhaltig
- 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 illinoensis* (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
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> 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.

