

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

© genuss_hat_einen_namen

Getränke

SOFT

	0,3 l	0,5 l
Pepsi ^{1,2,9,14}	3,80 €	5,20 €
Mirinda ^{1,2,3,9}	3,80 €	5,20 €
7up ^{2,9}	3,80 €	5,20 €
Pepsi max ^{1,2,9,10,14}	3,80 €	5,20 €
Bitter Lemon Thomas Henry ^{1,13}	3,80 €	5,20 €
Ginger Ale Thomas Henry ^{1,13}	3,80 €	5,20 €
Tonic Water Thomas Henry ^{1,13}	3,80 €	5,20 €
Almdudler	0,33 l	4,30 €

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

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
Susannes Apfelsaft	3,90 €	5,90 €
Siggis Traubensaft	3,90 €	5,90 €
Johannisbeernektar	3,90 €	5,90 €
Rhabarbersaft	3,90 €	5,90 €
Orangensaft	3,90 €	5,90 €
Fruchtschorle	3,50 €	4,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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



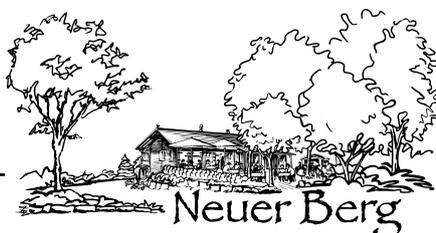
Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato ^g	2,90 €
Kaffee Crema	3,20 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Milchkaffee ^g	3,90 €
Latte Macchiato ^g	3,90 €
Heisse Schokolade ^g	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 (Früchtete)	2,90 €
Heiße Superknolle:	3,50 €
Frischer Bio Ingwer, spritzige Zitrone, Minze, heißes Wasser und Honig	



Wein/Sekt/Secco

SEKT & SECCO von Familie Echle

	0,1 l	0,75 l
Pfiffikus Secco	3,90 €	22,90 €
Chardonnay brut	4,70 €	35,90 €

WÜRTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg

	0,1 l	0,25 l
WEISSWEINE		
Riesling QbA	3,50 €	4,50 €
Riesling trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Weissburgunder trocken QbA	3,50 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,50 €	5,90 €

ROSÉWEINE

Schwarzriesling Weißherbst QbA	3,50 €	4,50 €
--------------------------------	--------	--------

ROTWEINE

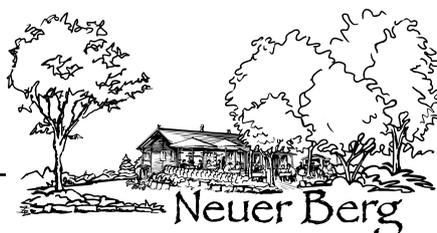
Trollinger – Lemberger QbA	3,50 €	4,50 €
Trollinger trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Spätburgunder trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,50 €	5,90 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,50 €	5,90 €
Weinschorle		4,20 €

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 ^{a (3)}	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^{a (3)}	3,90 €	4,90 €
Allgäuer Büble Edelweißbier ^{a (1,3)}	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler ^{a (3)}	3,90 €	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen ^{a (3)}		4,90 €

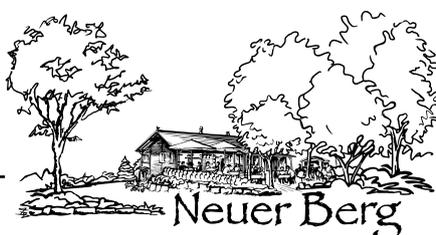
SHARING IS CARING

Pitcher **Wählen Sie eine Biersorte** 1,5 Liter 13,90 €

	0,5 l
Wunderbräu Bio Helles ^{a (3)}	4,90 €
Wunderbräu Bio Bier Alkoholfrei ^{a (3)}	4,90 €
Wunderbräu Bio Weizen Alkoholfrei ^{a (1,3)}	4,90 €
Wunderbräu Bio Grape Radler Alkoholfrei ^{a (1,3)}	4,90 €
Wunderbräu Bio Naturtrübes Radler Alkoholfrei ^{a (3)}	4,90 €
Wunderbräu Bio Landbier ^{a (3)}	4,90 €

LONGDRINKS & CO.

	0,25 l
Aperol Spritz Aperol, Secco, Orange, Sprudel	8,50 €
Hugo Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette	8,50 €
Virgin Hugo Holundersirup, Ginger Ale, Sprudel	6,90 €
Pampelle Spritz Pampelle, Secco, Sprudel, Orangenzeste	8,90 €
Alm Spritz Almdudler, Gin, Zitrone	9,90 €
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone	9,90 €
Virgin Gin Tonic	9,90 €
Don Papa Rum, Pepsi, Zitrone	11,90 €
Lillet wildberry , Lillet, Wild Berry, Beeren	8,50 €



Neuer Berg

Speisekarte

VESCHPER UND SÜPPLE

Mauldaschensüpple ^{a, c, g, i}	5,90 €
Pfannkuchensuppe ^{a, c, g}	5,90 €
Carpaccio mit wildem Salat, gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift ^g	14,90 €
Berg Bruschetta ^a	6,90 €
Berg Bruschetta mit Mozzarella di Bufala ^{a, g}	8,90 €
Gegrilltes Gemüse ^a	14,50 €
marinierte Spitzpaprika, Habibis Kürbis-Hummus, Bergbrot und Meersalz	
Wurstsalat mit Brot ^{15, 8}	9,90 €
Wurstsalat mit Pommes ^{15, 8}	12,50 €

Mit
Käsestreifen
+ 1,50 €

mit dem Dressing Ihrer Wahl
Aprikosen
Senf
Dressing

Essig
und Öl

SALATSCHÜSSELN

Beilagensalat	5,90 €
Neuer Berg Klassik	12,90 €
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	
Die Wilde Hilde	14,90 €
Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	

„sharing is caring“

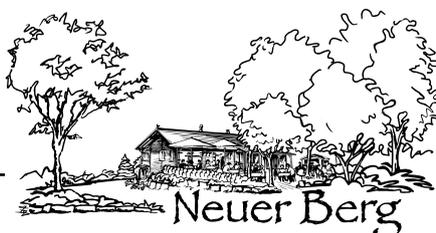
Meine Mutter sagte immer: Zuhause schmeckt es am Besten. Joa, lassen wir mal so stehen, aber was ich beim gemeinsamen Essen immer ganz besonders fand und auch heute noch mit meiner Familie genieße, jeder bedient sich überall, wir stellen Schüsseln auf den Tisch und jeder nimmt sich das was er möchte. Genießen Sie ab sofort ein kleines Stück Zuhause hier bei uns auf dem Berg.

Schüssel Salat für 4 Personen	17,90€
Schüssel Salat für 6 Personen	24,90€

Passend zu unseren leckeren Salaten

Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz	+ 6,50 €
Gebratene vegane Grünkern-Maultaschen ^{a, i}	+ 6,50 €
Gebratene Maultaschenstreifen ^{a (1), c, g}	+ 4,90 €
Vegane Falafel mit veganem Paprikadip ^f	+ 4,90 €
Zarte Streifen vom Rinderrücken	+ 7,50 €

Liebe Gäste, unsere Salate werden mit verschiedenen Zutaten serviert. Ab und an verwenden wir auch Bulgur, Linsen oder CousCous. Wenn Sie eine Unverträglichkeit haben, geben Sie bitte unserem Service Bescheid.



Speisekarte

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, normale Portion ^{a (1), c}	11,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, kleine Portion ^{a (1), c}	9,00 €
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	16,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	14,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit Brot ^{a, c, g}	10,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	16,90 €
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr: Cordon Bleu mit 1 Beilage nach Wahl ^{a (1), c, g}	20,90 €

Alle
Schnitzel
auch Natur

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage ^{a (1), c, g}

Spätzle | Pommes | Semmelknödel

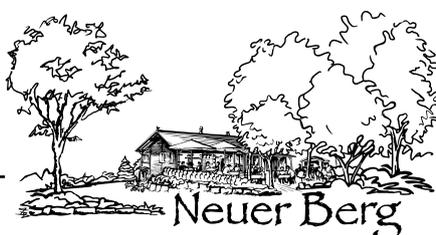
Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

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

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho ^{c, g}

KLASSIKER

Linsen mit Spätzle und Reinwalds Saiten ^{a (1), c, g}	11,90 €
Mauldäschle mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{a (1), c, g}	12,90 €
Mauldäschle mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g}	12,90 €
Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen und hausgemachten Spätzle ^{a (1), c, g}	18,90 €
Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle ^{a (1), c, g}	25,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{a (1), c, g}	22,90 €
Bergteller , zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße und hausgemachte Spätzle ^{a (1), c, g}	20,90 €
Currywurst mit Brot ^{a (1), c (3)}	6,90 €
Currywurst mit Pommes ^{a (1), c (3)}	9,90 €



Speisekarte

SOMMERKLASSIKER

Frankfurter Schnitzel	17,90 €
mit Grie Soß und Salzkartoffeln	
Steak vom Rinderrücken	25,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes · ^g	
Steak vom Rinderrücken	25,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und wildem Salat · ^g	

Sie möchten unsere Sommerklassiker lieber mit Spätzle essen?
Informieren Sie einfach unseren Kolleginnen/Kollegen im Service.

KINDER AN DIE MACHT

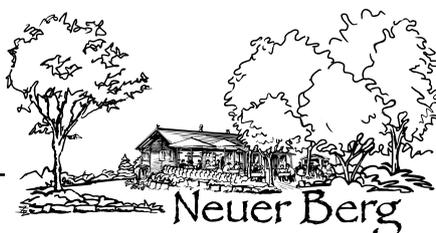
Für Kinder bis 12 Jahren:

Spätzle mit Soß ^{a (l), c, g}	4,90 €
Hähnchenschnitzel mit Spätzle und Soß ^{a (l), c, g}	8,90 €
2 Mauldäschle mit Bratensauce ^{a (l), c, g}	7,90 €
Ein Teller voll Pommes	4,90 €
Räuberteller	0,00 €

Habibis Fritten

Ihr mögt Pommes? Unser lieber Lhoussine auch. Aus diesem Grund könnt ihr
ab sofort seine leckeren Pommes-Varianten bestellen:

1 Teller voll Pommes	4,90€
mit warmer Käsesauce	+ 2,50€
mit Trüffelmayonnaise	+ 2,50€
mit ChilisaUCE	+ 2,50€
mit veganer Mango-Mayonnaise	+ 2,50€
mit Koreanischer BBQ-Sauce	+ 2,50€
mit warmer Käsesauce, gehobeltem Hartkäse und BBQ-Sauce	8,90€
mit warmer Käsesauce, ChilisaUCE und Jalapeños	9,90€



Speisekarte

BURGERMEISTER

Neuer Berg Klassikburger ^{a (1), c, g} 15,90 €

Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes

Veganer Falafel Burger ^{a (1), c} 13,90 €

Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes

Gerupfte Pute vom Putenhof Bentz

Zarte, gerupfte Pute im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes ^{a, c, g (1)} 15,50 €

„Der Burgermeister“

2x „Pulled Turkey“ vom Putenhof Bentz im Brioche mit BBC-Sauce, warmer Käsesauce und Pommes ^{a, c, g (1)} 19,90 €

Keine Lust auf Pommes?

Dann nehmen Sie Ihren Burger einfach mit Beilagensalat

Noch etwas zu Ihrem Burger dazu?

Cheddar Käse ^{1,9} + 1,00 €

Bacon ³ + 1,50 €

Doppelte Menge Fleisch + 8,90 €

Jalapenos und Chilisauce + 2,00 €

Gebackene Zwiebelringe ^{a (1), c (9)} + 2,90 €

Räuberteller für Erwachsene 2,90 €

KEINE LUST AUF FLEISCH

Cremige Käsespätzle mit wildem Salat ^{a (1), c, g} 12,90 €

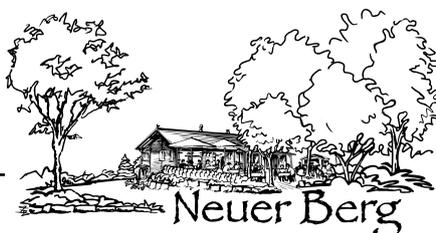
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g} 11,90 €

Semmelknödel mit Salbeibutter, Hartkäse und wildem Salat ^{a (1), c, g} 12,90 €

Frankfurter Grie Soß mit gekochten Eiern vom Hühnerhof Buyer ^{c, g} 10,90 €
und Salzkartoffeln

Vegane Gnocchi mit veganem Tomaten-Cashew-Pesto und wildem Salat ^{a (1), c} 14,90 €

Vegane Schwabenravioli mit Grünkern, dazu fruchtiges Ratatouille und gehobelter Hartkäse ^{a, g} 14,90 €
(ohne Hartkäse ist das Gericht vegan)



Dessertkarte

SWEETS FOR MY SWEET

Eiskaffee/Eisschokolade ^{a (l), c, g} 7,50 €
mit Vanilleeis und hausgemachter Vanillesauce

Crème Brûlée ^{a (l), c, g} 6,90 €

Warmer Brownie 7,90 €
mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce ^{a (l), c, g}

Macarons ^{a (l), c, g} pro Stück 2,70 €
Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

Dessertbrett

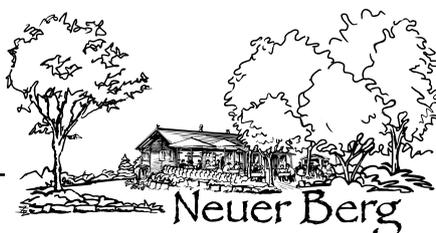
Genießen Sie unsere leckeren Desserts im Weckglas.
Jede Woche gibt es beliebte Klassiker und neue Kreationen,
fragen Sie einfach bei unseren Kollegen im Service nach,
was es gibt oder lassen Sie sich überraschen.
Was auf Ihr Brett kommt? Das entscheiden Sie.
Sie können sich aber nicht entscheiden?
Dann machen wir das sehr gern für Sie.

1 Glas 4,50 €

10 Gläser (sharing is caring) 45,00 €

1 Stück Kuchen 3,90 €

1 Stück Torte 4,50 €



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 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.

