

### 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.

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 11.30 - 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr Küche 11.30 - 20.00 Uhr

www.waldschenke-neuer-berg.de

© genuss\_hat\_einen\_namen

## Unsere Partner & Lieferanten

#### Regionalität & Qualität - das ist unser Versprechen

Auf dem Neuen Berg legen wir großen Wert auf frische Produkte, kurze Wege und ehrliche Zusammenarbeit.

Viele unserer Zutaten stammen direkt aus der Region – von Menschen, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen.

So können wir Ihnen Tag für Tag beste Qualität auf den Teller bringen.

#### **Unsere regionalen Partner**

Getränkemarkt Freyer, Leingarten – ca. 25 km Metzgerei Ulrich Reinwald, Schwaigern – ca. 10 km Putenhof Benz, Kirchhardt – ca. 30 km Susanne Reiner, Schwaigern (Obst & Säfte) – ca. 10 km Hühnerhof Buyer, Güglingen – ca. 15 km Bäckerei Bürk, Güglingen – ca. 15 km Elmar Ege, Heilbronn – ca. 15 km Weingut Echle, Neipperg – ca. 15 km

#### Unsere überregionalen Partner

Gastromaster Aldinger, Pforzheim – ca. 60 km Selgros, Heilbronn – ca. 20 km Franke Kaffeesysteme, Ludwigsburg – ca. 50 km Seeberger Kaffee, Ulm – ca. 130 km Büble Bier, Allgäu – ca. 170 km Wunderbräu, München – ca. 230 km

#### Warum diese Mischung?

Regional: Für Frische, kurze Wege und Nachhaltigkeit.

Überregional: Für Spezialitäten, die wir hier nicht in gleicher Qualität bekommen. So entsteht unsere Küche: ehrlich, schwäbisch, frisch – mit einer Prise Vielfalt.



### Getränke —

SOFT		0,3	0,5
Pepsi 1,2,9,14		3,80€	5,20€
Mirinda <sup>1, 2, 3, 9</sup>		3,80 €	5,20€
7up <sup>2,9</sup>		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	4,30 €	
Wasser laut/leise		0,3 l 2,90 €	0,75 l 4,90 €
SÄFTE		0,3	0,5
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
<b>Healthy Sprizz</b> Ingwer – Zitrone – Minze			5,90€
<b>Berg Sprizz</b> 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>g</sup>	2,90 €
Kaffee Crema	3,20 €
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 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 (RooIbostee)	2,90 €
Maybe Baby (Früchtetee)	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	0,75
Pfiffikus Secco	3,90 €	22,90 €
Chardonnay brut	4,70 €	•
WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg	0,1	0,25
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 €
DOT/M/FINIE		
ROTWEINE Trallinger Lemberger Ob A	7506	/ FO 6
Trollinger – Lemberger QbA  Trollinger trocken QbA	3,50 € 3,50 €	
Trollinger trocken QbA Spätburgunder trocken QbA	3,50 € 3,50 €	•
Lemberger trocken "Holzfass" QbA	3,50 € 3,50 €	
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,50 €	5,90 €
Weinschorle	3,30 C	4,20 €
Veniseriene		1,20 0
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

DIED		0.7.1	0.51
BIER		0,3 l	0,5
Allgäuer Büble Bayrisc		3,90 €	,
Stuttgarter Hofbräu K		3,90 €	4,90 €
Allgäuer Büble Edelwe	eißbier <sup>a (1, 3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu N	aturtrübes Radler <sup>a (3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Schöfferhofer Kristallw	veizen <sup>a (3)</sup>		4,90 €
SHARING IS CARING			
Pitcher	Wählen Sie eine Biersorte	1,5 Liter	13,90 €
			0,5
Wunderbräu Bio Helle	es <sup>a (3)</sup>		4,90€
Wunderbräu Bio Bier /	Alkoholfrei <sup>a (3)</sup>		4,90€
Wunderbräu Bio Weiz	en Alkoholfrei <sup>a (1, 3)</sup>		4,90€
Wunderbräu Bio Grap	e Radler Alkoholfrei <sup>a (1, 3)</sup>		4,90€
Wunderbräu Bio Natu	rtrübes Radler Alkoholfrei <sup>a (3)</sup>		4,90€
Wunderbräu Bio Land	bier <sup>a (3)</sup>		4,90€
LONGDRINKS & CO.			0,25
Aperol Spritz Aperol, S	Secco, Orange, Sprudel		8,50€
<b>Hugo</b> Holundersirup, S	Secco, Sprudel, Limette		8,50 €
Virgin Hugo Holunde	rsirup, Ginger Ale, Sprudel		6,90€
Pampelle Spritz Pam	pelle, Secco, Sprudel, Orangenzeste		8,90€
Alm Spritz Almdudler	, Gin, Zitrone		9,90€
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic W	/ater, Zitrone		9,90€
Virgin Gin Tonic			9,90€
<b>Don Papa</b> Rum, Pepsi	, Zitrone		11,90 €
Lillet wildberry, Lillet,	Wild Berry, Beeren		8,50 €



		••	
VESCHPE	R UND	SUPPL	Æ.

Mauldaschensüpple <sup>a, c, g, i</sup>	5,90€
Pfannkuchensuppe acg	5,90€
Cremiges Kürbissüpple	
mit steirischem Kernöl und kandierten Kürbiskernen a,c,g	6,50€
Carpaccio mit wildem Salat,	14,90 €
gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift <sup>9</sup>	
Gegrilltes Gemüse <sup>a</sup>	14,50 €
marinierte Spitzpaprika, Habibis Kürbis-Hummus, Bergbrot und Meersalz	
Wurstsalat mit Brot 15,8	9,90€
Wurstsalat mit Pommes 15,8  Mit  Käsestreijen	12,50 €
Käsestreijen + 1,50 €  Aprikosen	
SALATSCHÜSSELN  Kasesti eil  + 1,50 €  Aprikosen  Senf  Senf	
Tressing Fssig	
Beilagensalat und öl	5,90 €
Neuer Berg Klassik	12,90 €

Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse

Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse

#### "sharing is caring"

Die Wilde Hilde

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.

14,90 €

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 <sup>a, i</sup>	+ 6,50 €
Gebratene Maultaschenstreifen <sup>a (1), c, g</sup>	+ 4,90 €
Vegane Falafel mit veganem Paprikadip <sup>f</sup>	+ 4,90 €
Zarte Streifen vom Rinderrücken	+ 7,90 €

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.



-			N.I	15		
2	L	п	N	ш	ᆮ	ᆫ

<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Brot, normale Portion <sup>a (1), c</sup>	11,50 €
<b>Schnitzel vom Schweinerücken</b> mit Brot, kleine Portion <sup>a</sup> (1), <sup>c</sup>	9,00€
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl a (1), c Schnitzel	16,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion	
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl a (1), c	14,90 €
<b>180 g Putenschnitzel</b> vom Putenhof Bentz mit Brot <sup>a, c, g</sup>	10,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz	
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl <sup>a (1), c</sup>	16,90 €
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:	
Cordon Bleu mit 1 Beilage nach Wahl <sup>a (1), c, g</sup>	21, 90 €

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

Spätzle | Pommes | Semmelknödel | Portion Rotkohl | Portion Gemüse 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 €
•	•
<b>Mauldäschle</b> mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>a</sup> <sup>(1), c, g</sup>	12,90 €
<b>Mauldäschle</b> mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	12,90 €
Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen	
und hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	18,90 €
Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	26,90€
Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>a (1), c, g</sup>	23,50 €
Bergteller, zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße	
und hausgemachte Spätzle <sup>a (I), c, g</sup>	20,90 €
Currywurst mit Brot a (1), c (3)	6,90€
Currywurst mit Pommes a (1), c (3)	9,90€



WIN	JTFD	<b>(LASSI</b>	<b>KFD</b>
~~!!		ヽレヘンン	

Zarte Spitzen vom Schweinefilet	17,90 €
mit cremigen Pilzen und hausgemachten Spätzle	
Zarte Rinderroulade	26,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>, a, c, g</sup>	
Zartes Siedfleisch vom Kalb	23,90 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat <sup>, a, c, g</sup>	
Zarte Ochsenbäckle	23,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>, a, c, g</sup>	
Extra Beilagen	
Portion Apfelrotkohl	4,50 €
Portion Gemüse	5,50 €
Sie möchten unsere Winterklassiker lieber mit Spätzle essen?	
Sie wollen statt Rotkohl einen Salat zu Ihrem Hauptgang?	
Informieren Sie einfach unseren Kolleginnen/Kollegen im Service.	

#### **KINDER AN DIE MACHT**

#### Für Kinder bis 12 Jahren:

Spätzle mit Soß <sup>a (1), c, g</sup>	4,90 €
Hähnchenschnitzel mit Spätzle und Soß a (1), c, g	8,90€
<b>2 Mauldäschle</b> mit Bratensauce <sup>a (1), c, g</sup>	7,90 €
Ein Teller voll Pommes	4,90 €
Päuherteller	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 veganem Paprika-Dip	+ 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€



Neuer Berg Klassikburger <sup>a (1), c, g</sup>	15,90 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
Veganer Falafel Burger <sup>a (1), c</sup>	14,90 €
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)	15,90 €
"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?

(ohne Hartkäse ist das Gericht vegan)

Cheddarkäse <sup>1,9</sup>	+ 1,00 €
Bacon <sup>3</sup>	+ 1,50 €
Doppelte Menge Fleisch	+ 8,90 €
Jalapeneos und Chilisauce	+ 2,00 €
Gebackene Zwiebelringe <sup>a (1), c (9)</sup>	+ 2,90 €
Räuberteller für Erwachsene	2,90 €

KEINE LUST AUF FLEISCH	
Cremige Käsespätzle mit wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup>	12,90 €
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	11,90 €
Semmelknödel mit Salbeibutter, Hartkäse und wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup>	12,90 €
Gnocchi mit veganem Kürbis-Tomaten-Cashew-Pesto, gehobeltem Hartkäs	se
und wildem Salat <sup>a (1), c</sup>	14,90 €
<b>Gnocchi</b> in cremiger Kürbissauce, mit kandierten Walnüssen	
und wildem Salat a (1), c,, g	14,90 €
Vegane Schwabenravioli mit Grünkern,	
dazu fruchtiges Ratatouille und gehobelter Hartkäse a, g	14,90 €



### Dessertkarte

#### **SWEETS FOR MY SWEET**

Kaiserschmarrn <sup>a (1), c, g</sup> 7,90 €

mit Vanilleeis und hausgemachter Vanillesauce

Crème Brûlée a (1), c, g 6,90 €

**Warmer Brownie** 

mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce a (1), c, g 7,90 €

Macarons <sup>a (1), c, g</sup> 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 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.

