

# 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

# 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

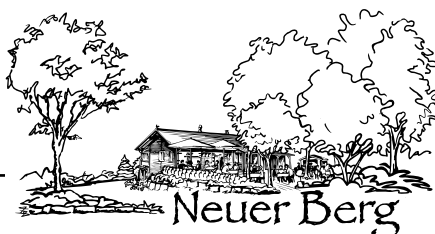
Wunderbräu, München – ca. 230 km

### 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 l	0,5 l
Pepsi <sup>1, 2, 9, 14</sup>	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 <sup>1, 2, 9, 10, 14</sup>	3,80 €	5,20 €
Bitter Lemon Thomas Henry <sup>1, 13</sup>	3,80 €	5,20 €
Ginger Ale Thomas Henry <sup>1, 13</sup>	3,80 €	5,20 €
Tonic Water Thomas Henry <sup>1, 13</sup>	3,80 €	5,20 €
Almdudler	0,33 l 4,30 €	

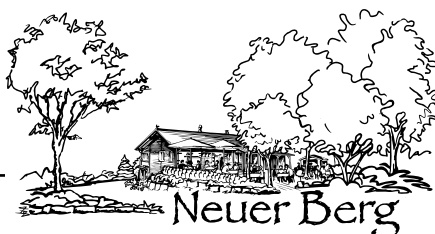
	0,3 l	0,75 l
Wasser laut/leise	2,90 €	4,90 €

## 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
<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 €



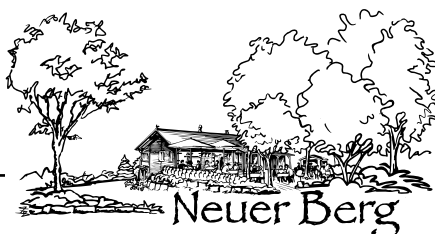
# Getränke

## KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,90 €
Kaffee Crema	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 <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 (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 l	0,75 l
Pfiffikus Secco	3,90 €	22,90 €
Chardonnay brut	4,70 €	35,90 €

## WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg

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

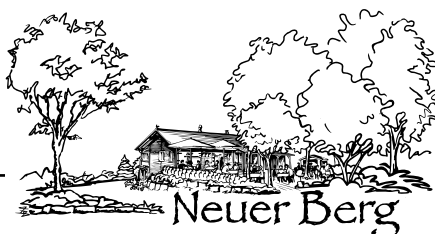
Trollinger – Lemberger QbA	3,50 €	4,50 €
Trollinger trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Spätburgunder trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,50 €	5,90 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,50 €	5,90 €
Weinschorle		4,20 €

## 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 <sup>a (3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier <sup>a (3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Allgäuer Büble Edelweißbier <sup>a (1, 3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler <sup>a (3)</sup>	3,90 €	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen <sup>a (3)</sup>		4,90 €

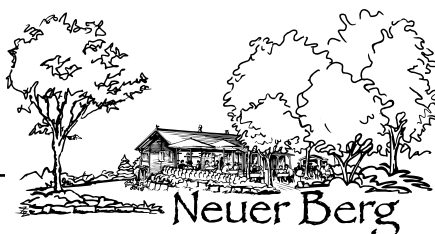
## SHARING IS CARING

Pitcher	<b>Wählen Sie eine Biersorte</b>	1,5 Liter	13,90 €
---------	----------------------------------	-----------	---------

	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	8,50 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette	8,50 €
<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 €
<b>Lillet wildberry</b> , Lillet, Wild Berry, Beeren	8,50 €



# Speisekarte

## VESCHPER UND SÜPPLE

<b>Mauldaschensuppe</b> <sup>a, c, g, i</sup>	5,90 €
<b>Pfannkuchensuppe</b> <sup>a, c, g</sup>	5,90 €
<b>Cremiges Kürbissuppe</b>	
mit steirischem Kernöl und kandierten Kürbiskernen <sup>a, c, g</sup>	6,50 €
<b>Carpaccio</b> mit wildem Salat, gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift <sup>g</sup>	14,90 €
<b>Wurstsalat</b> mit Brot <sup>15, 8</sup>	9,90 €
<b>Wurstsalat</b> mit Pommes <sup>15, 8</sup>	12,50 €

Mit  
Käsestreifen  
+ 1,50 €

mit dem Dressing Ihrer Wahl  
Aprikosen  
Senf  
Dressing

Essig  
und Öl

## SALATSCHÜSSELN

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

### „sharing is caring“

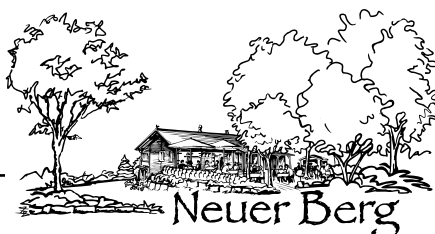
Meine Mutter sagte immer: Zuhause schmeckt es am Besten. Joa, lassen wir mal so stehen, aber was ich beim gemeinsamen Essen immer ganz besonders fand und auch heute noch mit meiner Familie genieße, jeder bedient sich überall, wir stellen Schüsseln auf den Tisch und jeder nimmt sich das was er möchte.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

<b>Schüssel Salat für 4 Personen</b>	17,90 €
<b>Schüssel Salat für 6 Personen</b>	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.**



# Speisekarte

## SCHNITZEL

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



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

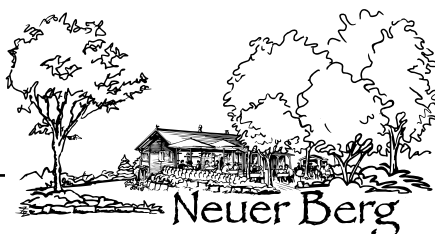
Spätzle | Pommes | Semmelknödel | Portion Rotkohl | Portion Gemüse  
Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

### 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>	11,90 €
<b>Mauldäschle</b> mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>a (1), c, g</sup>	12,90 €
<b>Mauldäschle</b> mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup>	12,90 €
<b>Zartes Schweinefilet</b> mit gerahmten Pilzen und hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	18,90 €
<b>Rostbraten vom Angusrind</b> mit hausgemachten Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	26,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren <sup>a (1), c, g</sup>	23,50 €
<b>Bergteller</b> , zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße und hausgemachte Spätzle <sup>a (1), c, g</sup>	20,90 €
<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

## WINTERKLASSIKER

<b>Zarte Spitzen vom Schweinefilet</b>	17,90 €
mit cremigen Pilzen und hausgemachten Spätzle	
<b>Zarte Rinderroulade</b>	26,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>a, c, g</sup>	
<b>Zarte Ochsenbäckle</b>	23,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel <sup>a, c, g</sup>	
<b>Extra Beilagen</b>	
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

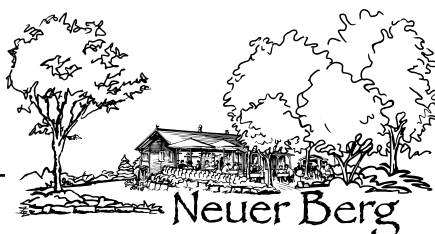
### Für Kinder bis 12 Jahren:

<b>Spätzle mit Soß</b> <sup>a (l), c, g</sup>	4,90 €
<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Spätzle und Soß <sup>a (l), c, g</sup>	8,90 €
<b>2 Mauldäschle</b> mit Bratensauce <sup>a (l), c, g</sup>	7,90 €
<b>Ein Teller voll Pommes</b>	4,90 €
<b>Räuberteller</b>	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€



# Speisekarte

## BURGERMEISTER

**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 <sup>a, c, g (1)</sup> 15,90 €

**„Der Burgermeister“**

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

**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> + 1,50 €

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 €

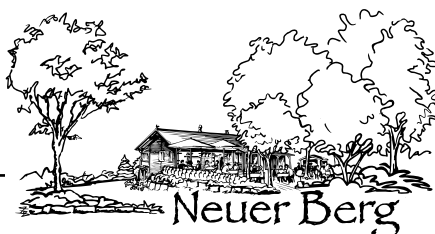
**Semmelknödel** mit gerahmten Pilzen <sup>a (1), c, g</sup> 11,90 €

**Semmelknödel mit Salbeibutter**, Hartkäse und wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup> 12,90 €

**Gnocchi** mit veganem Kürbis-Tomaten-Cashew-Pesto, gehobeltem Hartkäse und wildem Salat <sup>a (1), c</sup> 14,90 €

**Gnocchi** in cremiger Kürbissauce, mit kandierten Walnüssen und wildem Salat <sup>a (1), c, g</sup> 14,90 €

**Vegane Schwabenravioli** mit Grünkern, dazu fruchtiges Ratatouille und gehobelter Hartkäse <sup>a, g</sup> 14,90 €  
(ohne Hartkäse ist das Gericht vegan)



# Dessertkarte

## SWEETS FOR MY SWEET

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

**Crème Brûlée** <sup>a (l), c, g</sup> 6,90 €

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

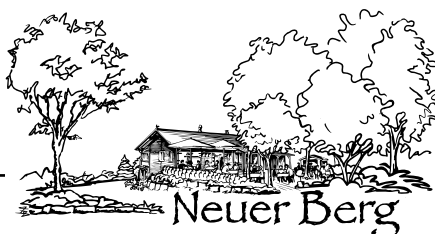
**Macarons** <sup>a (l), c, g</sup> pro Stück 2,70 €  
Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

### 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 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 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
- 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.

