

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

SOFT

	0,3 l	0,5 l
Pepsi ^{1,2,9,14}	3,50 €	4,90 €
Mirinda ^{1,2,3,9}	3,50 €	4,90 €
7up ^{2,9}	3,50 €	4,90 €
Pepsi max ^{1,2,9,10,14}	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 €

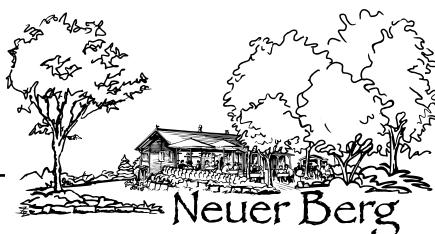
	0,3 l	0,75 l
Sprudel Medium Stilles Wasser	2,90 €	4,90 €

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



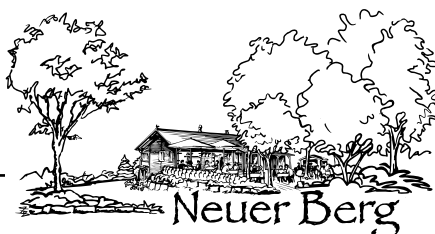
Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato ^g	2,90 €
Kaffee Crema	2,90 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Milchkaffee ^g	3,90 €
Latte Macchiato ^g	3,90 €
Heisse Schokolade ^g	3,50 €
Wählt Euer persönliches Plus zu Kaffee und heißer Schokolade	
· 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	
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
WEISSWEINE		
Riesling QbA	2,90 €	4,20 €
Riesling trocken QbA	2,90 €	4,20 €
Weissburgunder trocken QbA	3,20 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,20 €	5,90 €

ROSÉWEINE

Schwarzriesling Weißherbst QbA	2,90 €	4,20 €
--------------------------------	--------	--------

ROTWEINE

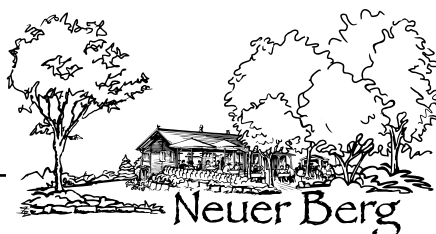
Trollinger – Lemberger QbA	2,60 €	4,20 €
Trollinger trocken QbA	2,60 €	4,20 €
Spätburgunder trocken QbA	2,60 €	4,20 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,20 €	5,20 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,20 €	5,20 €
Weinschorle		3,60 €

Äpfel

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)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Allgäuer Büble Edelweißbier ^{a (1,3)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Schöffelhofer Kristallweizen ^{a (3)}		4,50 €

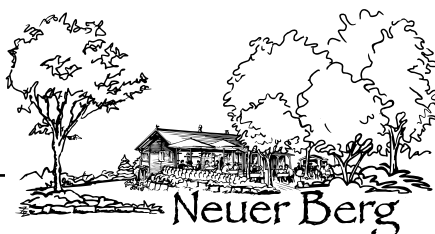
SHARING IS CARING

Pitcher **Wählen Sie eine Biersorte** 1,5 Liter 12,90 €

	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	6,90 €
Hugo Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette	6,90 €
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 €
Don Papa Rum, Pepsi, Zitrone	11,90 €



Speisekarte

VESEPER UND SÜPPE

Mauldaschensüpple ^{a, c, g, i}	5,50 €
Pfannkuchensuppe ^{a, c, g}	5,50 €
Vegane Suppe von roten Linsen , mit Kreuzkümmel und Sumach ⁱ	5,50 €
Carpaccio mit wildem Salat, gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift ^g	13,90 €
Wieprechts Caprese , Salat von Strauchtomaten und Dama Condimento, mit Mozzarella di Bufala ^g	12,90 €
Berg Bruschetta ^a	6,90 €
Berg Bruschetta mit Mozzarella di Bufala ^{a, g}	8,90 €
Ulrichs Rote aus dem Sud	3,90 €
Wurstsalat mit Brot ^{15, 8}	9,50 €
Wurstsalat mit Pommes ^{15, 8}	11,90 €

Mit
Käsestreifen
+ 1,50 €

SALATSCHÜSSELN

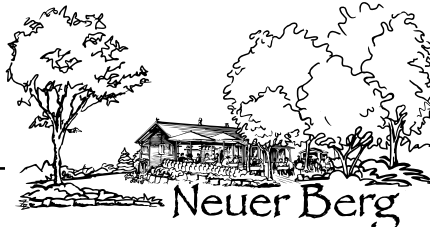
Beilagensalat	4,90 €
Neuer Berg Klassik Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	11,90 €
Die Wilde Hilde Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	13,90 €
Passend zu unseren leckeren Salaten	
Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz	+ 5,90 €
Gebratene vegane Grünkern Maultaschen ^{a, i}	+ 5,90 €
Gebratene Maultaschenstreifen ^{a (1), c, g}	+ 4,90 €
Vegane Falafel mit veganem Paprikadip ^f	+ 4,90 €
Griechischer Schafskäse mit Wassermelone ^g	+ 5,90 €

mit dem Dressing Ihrer Wahl
Aprikosen
Senf
Dressing¹

Essig
und Öl

KEINE LUST AUF FLEISCH

Cremige Käsespätzle mit Wildkräutersalat ^{a (1), c, g}	11,90 €
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g}	10,90 €
Semmelknödel mit Salbeibutter , Parmesan und Wildkräutersalat ^{a (1), c, g}	12,90 €
Frankfurter Grieß mit gekochten Eiern vom Hühnerhof Buyer ^{c, g} und Salzkartoffeln	10,90 €
Vegane Gnocchi mit veg. Tomaten-Cashew-Pesto und wildem Salat ^h	14,50 €
Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, gehobeltem Hartkäse und wildem Salat ^{a, c, g}	14,50 €
Vegane Mauldäschle mit Ratatouille, wildem Salat ^{a (1), c, g}	14,50 €



Speisekarte

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, normale Portion ^{a (1), c}	10,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, kleine Portion ^{a (1), c}	8,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion mit Beilage und Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	15,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion mit Beilage und Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	13,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit Brot ^{a, c, g}	9,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit Beilage und Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	15,90 €



Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:

Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl ^{a (1), c, g}	19,90 €
------------------------------------------------------------------	---------

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

Spätzle | Pommes | Semmelknödel

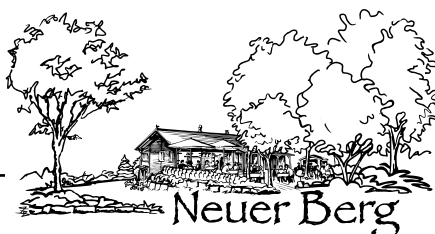
Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

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

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho ^{c, g}

KLASSIKER

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



Neuer Berg

Speisekarte

SOMMERKLASSIKER

Frankfurter Schnitzel	16,90 €
mit Grie Soß und Salzkartoffeln	
Steak vom Rinderrücken	23,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes · ^g	
Steak vom Rinderrücken	24,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und wildem Salat · ^g	

KINDER AN DIE MACHT

Für Kinder bis 12 Jahren:

Der große Konrad saftiges Rindfleisch im Bredschke mit Pommes ^{a, c, g}	8,90 €
Spätzle mit Soß ^{a (1), c, g}	4,50 €
Schnitzel mit Spätzle und Soß ^{a (1), c, g}	8,50 €
Ein Teller voll Pommes	4,50 €
Räuberteller	0,00 €

BURGERMEISTER

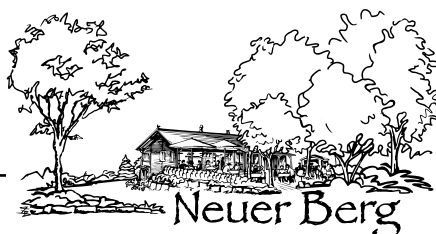
Neuer Berg Klassikburger ^{a (1), c, g}	13,90 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
Veganer Falafel Burger ^{a (1), c, g}	11,90 €
Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes	
Gerupfte Pute vom Putenhof Bentz	
Zarte, gezupfte Pute im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes	13,90 €

Keine Lust auf Pommes?

Dann nehmen Sie Ihren Burger einfach mit Beilagensalat

Noch etwas zu Ihrem Burger dazu?

Cheddarkäse ^{1, g}	+ 1,00 €
Bacon ³	+ 1,00 €
Doppelte Menge Fleisch	+ 6,90 €
Jalapeneos und Chilisauce	+ 2,00 €
Gebackene Zwiebelringe ^{a (1), c (g)}	+ 2,90 €



Dessertkarte

SWEETS FOR MY SWEET

Kaiserschmarrn ^{a (1), c, g} 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

Hausgemachter Obstsalat 7,90 €

Hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis 8,90 €

Crème Brûlée ^{a (1), c, g} 6,50 €

Warmer Brownie 7,90 €
mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce ^{a (1), c, g}

Macarons ^{a (1), c, g} 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 €

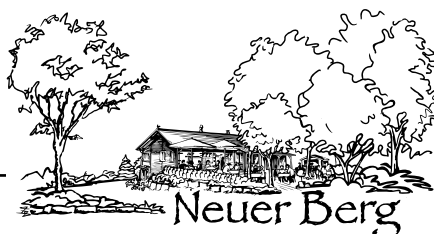
3 Gläser 11,70 €

5 Gläser 19,50 €

10 Gläser (sharing is caring) 39,00 €

Kuchen Stück 3,50 €

Torte Stück 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 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.

